



Español

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

# Instalaciones únicas y personalizadas

La sociedad Albrigi, que actúa desde más de 30 años en el sector enológico, pone en primer lugar de su estrategia empresarial el lema de satisfacer las necesidades de su clientela y, por consiguiente, investigar y plantear para la misma las bodegas tope. Para cada cliente se realizan unas instalaciones personalizadas y únicas, equipadas valiéndose de las tecnologías más modernas y adelantadas, proponiéndose para cada tipo de bodega varias soluciones y unos productos aptos para criar exclusivamente unos grandes vinos. Las tecnologías de fermentación están adaptadas a los distintos tipos de vino y a los productos que el cliente quiere criar. Además, los más modernos sistemas informáticos brindan a los técnicos de bodega la posibilidad de comprobar, gestionar y archivar hasta a distancia todas las operaciones y los datos referentes a las distintas fermentaciones. Nuestra tecnología se cuida, en particular, de la esterilización y de la limpieza de todos los aparatos usados en las bodegas y pone en primer lugar la seguridad de los trabajadores en los sitios de trabajo y el ahorro energético. Por nuestro sistema Archimede se puede gestionar totalmente una bodega y archivar durante hasta 10 años todos los eventos que ocurren en la misma, dedicando especial cuidado al cumplimiento de las distintas fases de fermentación. El estudio constante de los datos, que se lleva a cabo en colaboración con unos institutos y universidades de todo el mundo, garantiza que se logren unos rendimientos cada vez más elevados, proponiéndose alcanzar la finalidad de aprovechar en grado sumo las calidades de cada uva. Albrigi Technologie proyecta y fabrica instalaciones con impacto reducido en el medio ambiente, disminuyendo al nivel mínimo posible el empleo de productos contaminantes como los detergentes y los líquidos refrigerantes. Albrigi Technologie fabrica más de 40 modelos distintos de tanques, de los cuales 6 fermentadores, 1 para el "batonnage", 3 para la criomaceración, 1 para la maceración carbónica, 1 para el délestage, 1 para la estabilización tartárica, etc...



Todos los derechos quedan reservados

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

Este catálogo está visible y puede descargarse desde el sitio "www.albrigi.it".

Todos los derechos sobre músicas, películas y fotografías editadas por Albrigi Technologie quedan reservados con arreglo a la Ley vigente.

Las fotografías y los diálogos pueden suministrarse para finalidades didácticas a escuelas o asociaciones.

Se suministra este catálogo en 6 idiomas, gratuitamente para finalidades didácticas.

TECNOLOGIAS SUPERIORES  
VIDEO DIDACTICO EN DVD  
EDITADO POR ALBRIGI TECNOLOGIE



D. Stefano Albrigi con "Luxtank", el león de San Marcos y la Luna Véneta.



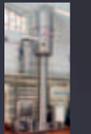
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it)

<http://www.albrigi.it>



# SUMARIO

	<b>Volvotank</b>	<b>8-9</b>		<b>Monofolltino</b>	<b>48</b>		<b>Transporte</b>	<b>71</b>		<b>Innergas</b>	<b>90-91</b>
	<b>Turbotank</b>	<b>12-13</b>		<b>Multifolltank</b>	<b>49</b>		<b>Compatank</b>	<b>72</b>		<b>Pluviatank</b>	<b>94-95</b>
	<b>Variotank</b>	<b>16-17</b>		<b>Variofolltank</b>	<b>52-53</b>		<b>Gravitank</b>	<b>73</b>		<b>Escaleras</b>	<b>98-99</b>
	<b>Politank</b>	<b>20-21</b>		<b>Superfollrail</b>	<b>56</b>		<b>Dryer</b>	<b>75</b>		<b>Pasarelas</b>	<b>102-103</b>
	<b>Frigotank</b>	<b>24-25</b>		<b>Monofollrail</b>	<b>57</b>		<b>Meccanotank</b>	<b>76-77</b>		<b>Megatank</b>	<b>106</b>
	<b>Supertank</b>	<b>28-29</b>		<b>Minifollrail</b>	<b>59</b>		<b>Délestage</b>	<b>80-81</b>		<b>Bigtank</b>	<b>107</b>
	<b>Bâtonnage</b>	<b>32-33</b>		<b>Monofolltank</b>	<b>61-62</b>		<b>Acabados classic</b>	<b>84</b>		<b>Cementinox</b>	<b>109</b>
	<b>Criotank</b>	<b>36-37</b>		<b>Tinotank</b>	<b>64-65</b>		<b>Acabados elegance</b>	<b>85</b>		<b>Archimede</b>	<b>110</b>
	<b>Enopalet</b>	<b>40-41</b>		<b>Noveltank</b>	<b>67</b>		<b>Acabados fantasy</b>	<b>86</b>			
	<b>Pressuretank</b>	<b>44-45</b>		<b>Eurotank</b>	<b>69-70</b>		<b>Acabados image</b>	<b>87</b>			



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Vista de un sistema de acondicionamiento,  
con calefacción y enfriamiento,  
gestionado por "ARCHIMEDE WINE"  
con control remoto por medio de SMS



Bodega de almacenamiento equipada de tanques Bigtank Termo de 600 hl y 300 hl y Politank Termo de 150+150 hl, 200+100 hl y 50+50+100 hl, todos termocondicionados con Termostar, sistemas de lavado Cleanfix y sistemas Innergas





**DONDE ESTÁ ALBRIGI HAY UN GRAN VINO**



Bomba inox lenta



Tubos inox de conexión



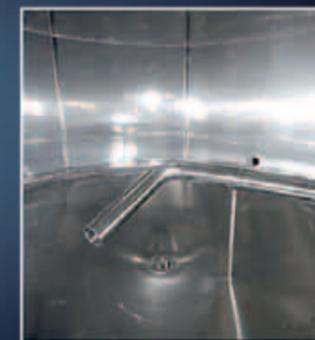
Válvulas de mariposa de tres vías



Tapas con purga de aire



Visores de cristal



Decantador interior



Decantador exterior



Ordenador de mano wireless

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

# HONOS ALIT ARTES *El honor alimenta las artes*

Nuevo sistema de almacenamiento y trasvase Líquido alimentario, compuesto por:

- Tanque de acero inox AISI 304 L "VINOTANK" con el interior acabado pulido espejo "HIGH CLEAN", exterior satinado fino con acabado "SCOTCH BRITE" y con un acabado exclusivo nuestro "ELEGANCE".
- Tuberías internas y externas pulidas "LUXPIPE" con soldadura tig; soldadora orbital y gas interior (soldaduras blancas) que conectan entre ellas todos los depósitos.
- Válvulas de mariposa de 3 vías "THREWAY" (semifarmacéuticas) con juntas.
- Válvula decantadora "DEBOURTANK" aplicada a la válvula de descarga parcial para separar la parte turbia de la limpia.
- Visores "LEVELGLASS" de vidrio templado para cada válvula.
- Bombas lentas ( bajas revoluciones) de autocebado "ASPIR PUMP" inspeccionables en acero inox.
- Cuadro eléctrico de mandos "ELECTRIC POWER" en acero inox con variador de velocidad; se pueden realizar todo tipo de trasiegos (carga, descarga, trasvase de un tanque a otro) sin tener que usar tubos de plástico (todo es de acero inox)
- "ARCHIMEDE WINE" es nuestro sistema informático con programas personalizados abiertos (fáciles de modificar) que sirve para recibir y enviar las órdenes a través del cuadro eléctrico de salida para poder llevar a cabo todas las fases de trasvase.
- Es posible controlar a distancia todas las operaciones en un rayo de 200 metros con nuestro ordenador de mano "MOBILCONTROL" el cual, a través de "ARCHIMEDE", controla toda la gestión de los procesos y los controla hasta tal punto que activa una alarma o una señal si algo no funciona según el programa configurado; todo esto es "FIERI IUSSIT".



Un tercio de siglo de evolución



"ARCHIMEDE WINE" es nuestro sistema que gestiona las diferentes fases de trasiegos, indispensable para llevar a cabo todo lo necesario sin tener que intervenir manualmente.

La pantalla "PANEL CONTROL" con pantalla táctil sirve para ver y agilizar las funciones de mando.



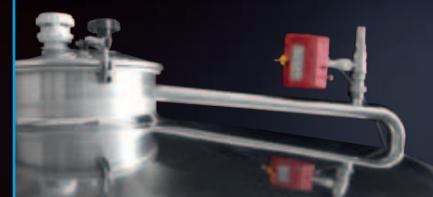
El ordenador de mano "MOBILCONTROL" sirve para controlar, a través de "ARCHIMEDE", todas las funciones a distancia y evita tener que trasladarse para controlar las diferentes operaciones y funciones.



Vista de bomba de remon-  
tado, oxigenador y mirilla en  
PIREX para la inspección vi-  
sual del interior.

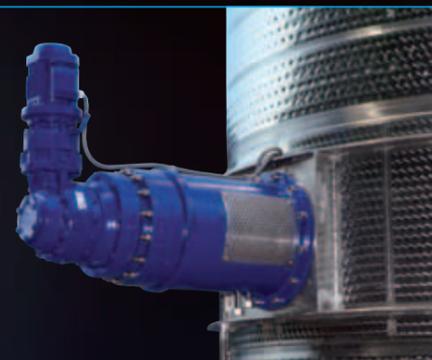


Aparato oxigenador ya sea manual  
como motorizado.



Tapa superior con jaula protectora y microinterruptor  
de seguridad

Motorreductor epícicloidial de rotación  
del aspa con junta hidráulica giratoria

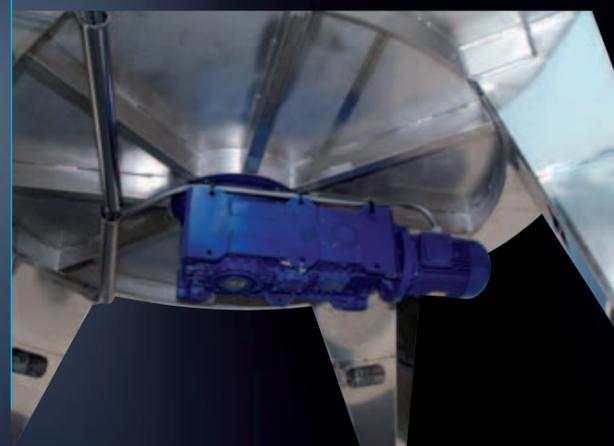


**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

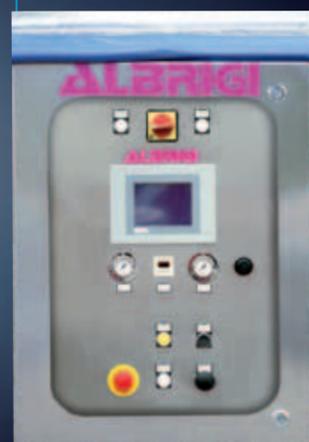


Oxigenador móvil para válvula  
de descarga parcial

Motorreductor de eje ortogonal para hacer girar el  
aspa de extracción del orujo



Cuadro eléctrico en acero inox, equi-  
pado de cortina protectora en PVC que  
puede enrollarse y PLC que programa  
todas las fases de pausa/trabajo.



Cielo del fermentador  
con tapa y alumbrado de  
LED para inspeccionar el  
interior



# VOLVOTANK

Fermentador patentado especial para uvas  
frescas, sangradas o desecadas

VOLVOTANK realiza de manera innovadora la  
operación de bazuqueo. Es el único fermentador  
cilíndrico vertical equipado de aspa giratoria de  
disco entero, patentado por Albrigi Technologie.  
VOLVOTANK acaricia el orujo que sube a flote,  
hundiéndolo suavemente en el mosto subya-  
cente por un movimiento giratorio regulable. Es  
ideal para todas las variedades de uvas, ya sea  
de baya dura como de baya blanda, frescas, san-  
gradas o desecadas, y es exactamente en estos  
casos, cuando el porcentaje de orujo resulta ser  
más elevado, que VOLVOTANK demuestra sus  
características únicas. VOLVOTANK no produce  
borras y no rompe el hollejo, aun permitiendo  
una extracción completa e inimitable. Estando  
termocondicionado totalmente en el fondo, en  
el cilindro y en el aspa, VOLVOTANK controla con  
precisión la temperatura hasta al interior de la  
masa, regulando perfectamente los procesos de  
maceración y fermentación. Estando conecta-  
do con nuestro sistema de control ARCHIMEDE  
WINE, se le puede programar continuamente  
con el fin de que se amolde a las distintas estra-  
tegias de trabajo.



Vista del aspa de rotación patentada por Albrigi  
en fase de construcción

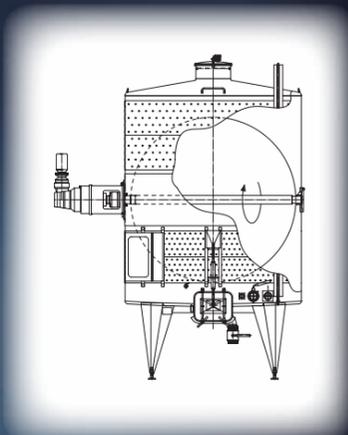
# Los grandes vinos tienen un corazón de acero



Aspa giratoria de disco entero termocondicionada en ambos lados, patentada por Albrigi



Volvotank de 100 hl, equipado de todos los accesorios



Aspa giratoria, patentada por Albrigi, colocada en posición vertical con orujo desecado, en fase de pausa



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Megatank de 600 hl, termocondicionados con Termostar Double, aislados con Isoplus y sistema de lavado fijo Cleanfix

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

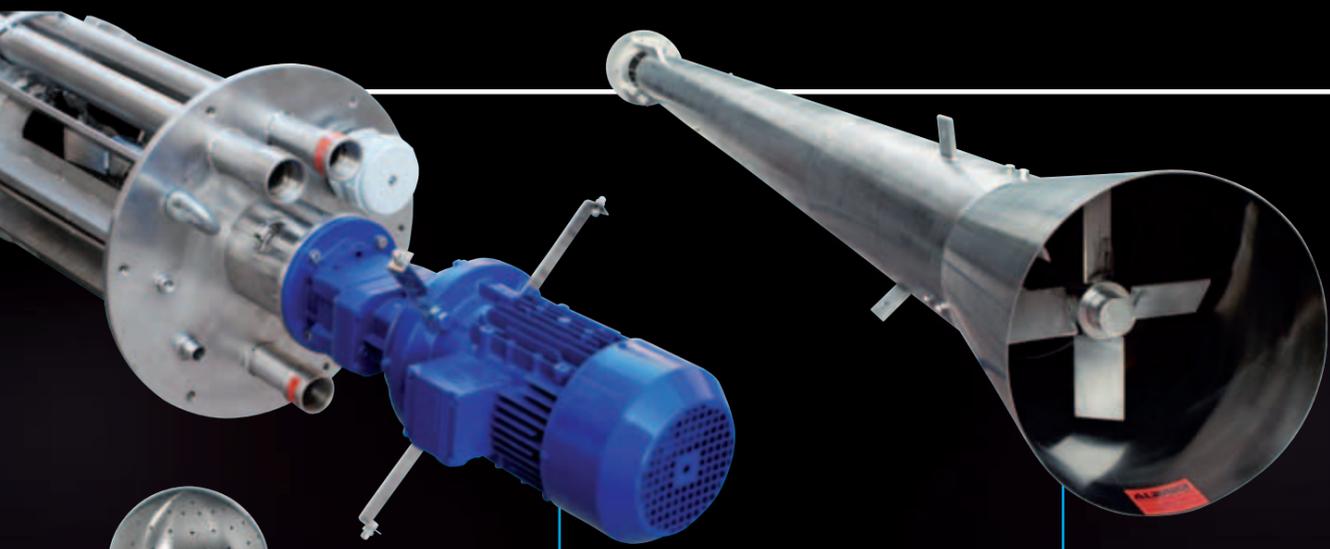


Batería de tanques Megatank de 600 hl y Bigtank de 300 hl, termocondicionados con Termostar Double y sistema de lavado fijo Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# TURBOTANK



Bola de lavado

Turbotank "Termo" visto desde arriba, termocondicionado con entrada y salida de líquidos acondicionadores, entrada sistema de lavado, entrada de oxígeno, sonda de control de la temperatura y válvula de purga aire

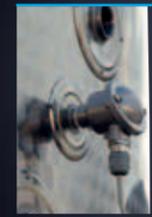
Vista de Turbotank desde abajo



Turbotank aplicado al interior de un fermentador de 1000 hl



Cuadro con caja de mando de oxigenación



Sonda de temperatura con funda exterior



Termómetro digital

Vista lateral de Turbotank "Termo" listo para ser montado en un fermentador de 600 hl



Turbotank funcionando en la fase de lavado



Turbotank para 1200 hl



Vista de los deflectores de salida del mosto desde arriba con hélice rompe-torbellino y sistema de lavado

Sistema de remontado automático patentado para grandes fermentadores desde 600 hl hasta 1500 hl

Estando constituido por un equipo muy sencillo que aprovecha el principio de los vasos comunicantes, Turbotank se compone de una turbina en acero inox introducida en posición vertical en el centro del vinificador; ideal para grandes fermentadores, también existentes. Durante la fase activa, el mosto que se encuentra en la parte de abajo del tanque, debajo del sombrero de orujo, es aspirado y enviado encima del mismo, consiguiéndose mojar el orujo en un lapso muy corto. Durante esta fase, es posible enfriar el mosto, puesto que el tubo exterior de la turbina está equipado de una camisa, al interior de la cual circula una solución refrigerante, e inyectar oxígeno para oxigenar el mosto durante el remontado. Durante la fase pasiva, Turbotank sirve de chimenea de escape, a través de la cual se evacua gran cantidad de calor y de anhídrido carbónico, evitándose así la formación de unas sobrepresiones perjudiciales debajo del sombrero de orujo y garantizando la seguridad de empleo de este sistema también para masas importantes de hasta 1500 hl de volumen. El planteamiento constructivo de Turbotank permite llevar a cabo remontados de grandes masas de mosto sin producción alguna de borras, porque las hélices utilizadas para la aspiración son de tamaño muy reducido, están programadas para un número muy pequeño de revoluciones y no rozan en forma alguna en las paredes de la turbina. Se suministra Turbotank equipado de sistema de lavado interior y exterior. Puede utilizarse como agitador en caso de ensamblajes de varios tipos de vino, o como mezclador en caso de adición de unos productos enológicos.

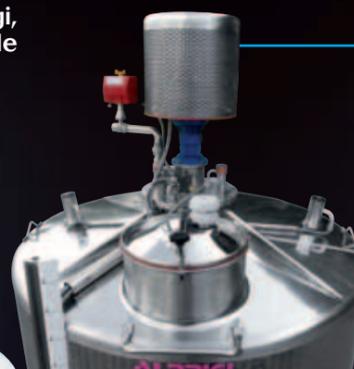
# con Turbotank los grandes fermentadores son muy eficientes



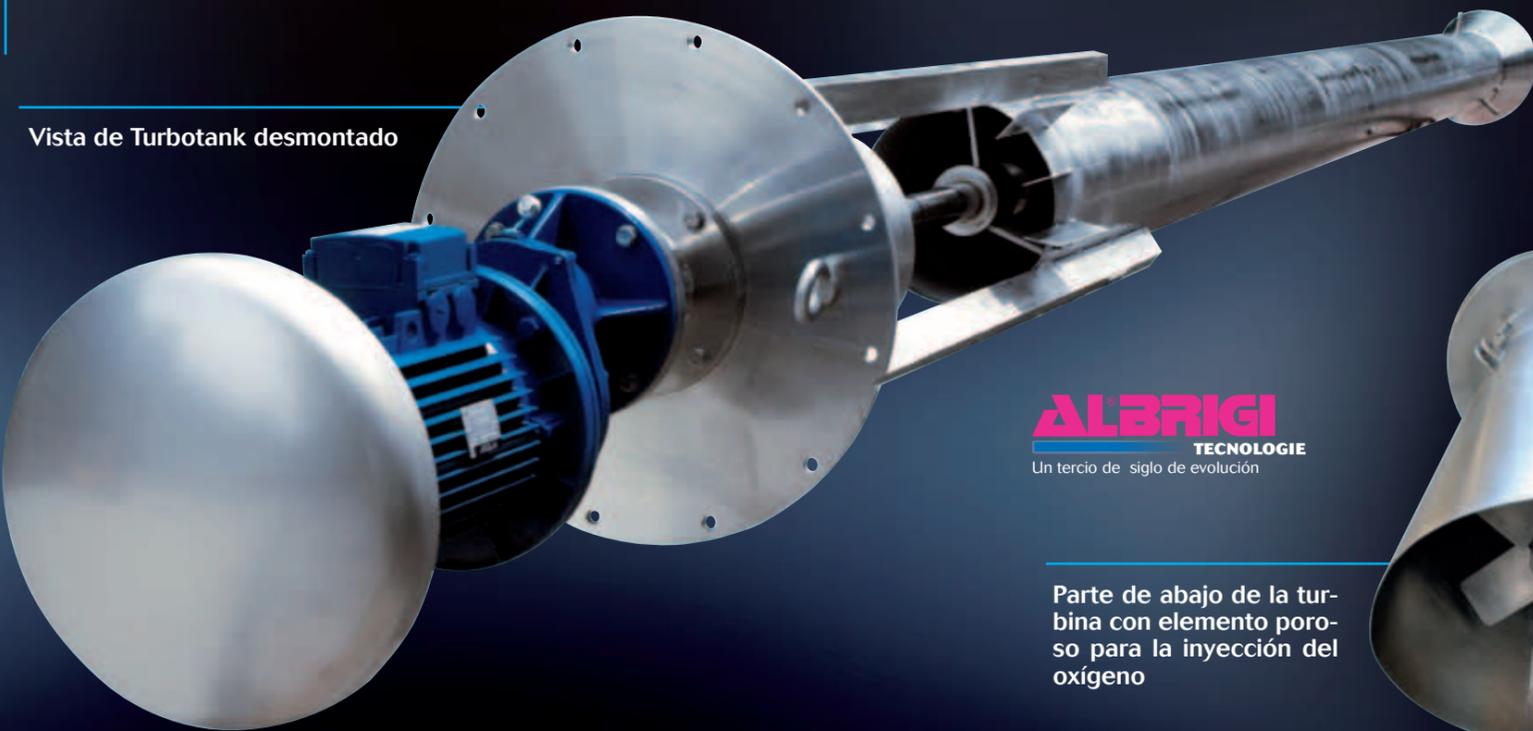
Turbotank funcionando en la fase de remontado del mosto



Turbotank "Termo", patentado por Albrigi, aplicado al interior de un fermentador de 600 hl



Turbotank termocondicionado con válvula motorizada "Motorvalve" para la recirculación del glicol en la camisa



Vista de Turbotank desmontado

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Parte de abajo de la turbina con elemento poroso para la inyección del oxígeno



Fermentador de 1200 hl con Turbotank "Termo" a su interior



**ALBRIGI**

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Termotank de 150 hl termocondicionados con Termostar y aislados con Isofix  
Tanques Termotank de 200 hl termocondicionados con Termostar Double y ambos con sistema de lavado Cleanfix

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Bodega equipada de 16 vinificadores "Normaltank" termocondicionados con camisa Termospiral

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Tanques Semprepieni (siemprellenos) con cabidas pequeñas paletizables "Enopalet"



Politank con piso alto Variotank termocondicionado con Termospiral



Variotank con dos camisas Termostar para frío y calor



Politank termocondicionado con Termostar y aislado con Isotank con último piso Variotank



Bola de lavado Topclean



Variotank Termo con camisa de acondicionamiento Termostar baja



Variotank Termo bajo y ancho para la fermentación

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



IVariotank es un tanque Semprepieno (siemprelleno) clásico para el almacenamiento. Este modelo está equipado de una palanca para girar la tapa neumática, cómoda para el operador



Variotank Termo con la camisa Termostar colocada en la mitad del cilindro

# VARIOTANK

Pequeños y grandes tanques de cabida variable

Albrigi fabrica una gama completa de tanques Variotank para almacenamiento o fermentación de cabida variable con tapa móvil neumática desde 75 litros hasta 15.000 litros, de todas las formas y en todas las soluciones que hacen falta para almacenar transitoriamente los vinos y sacarlos continuamente sin problema alguno, y para hacer fermentar los mostos con el orujo que, en este caso, es visible desde arriba. Hay varias combinaciones de Variotank equipado de la camisa de acondicionamiento con nuestras baratas Fajas Múltiples aplicables sucesivamente o "Termostar", encima, debajo, verticales y horizontales. Hay varios accesorios para el remontado de los mostos, para mantener sumergido el sombrero, para refrigerar pequeños lotes variables de mosto estando la tapa móvil aislada, hasta los modelos paletizables o apilables "Enopalet", siempre con cabida variable, hasta la aplicación de mecanismos móviles de bazuqueo neumático sobre riel móvil con movimiento normal, y decenas de accesorios para el lavado automático y la oxigenación de los vinos y de los mostos.



Tapa móvil con cierre estanco neumático

# el almacenamiento cómodo con tapa móvil



Variotank con Faja Múltiple y Monofl-tank móvil especial para tanques Sempre-pieni (siempre llenos)



Variotank Termo con acabado exterior satinado fino SCOTCH BRITE



Variotank aislado con Isotank y termocondicionado con Termostar para estabilizar los vinos



Brazo de puente



Variotank de 100 hl con tapa neumática móvil, torno y brazo giratorio, para almacenar transitoriamente vinos listos para la venta



Torno para levantar el flotador para Variotank



Pequeña bomba par hinchar la cámara de aire



Variotank aislado Isofix con camisa de acondicionamiento Termostar para la criomaceración



Variotank equipado de bóveda con cierre estanco para volverse un tanque estándar de almacenamiento. Con este tipo de tapa se vuelve un tanque "Combitank".



Variotank Termo de fermentación con mecanismo de bazuqueo móvil y regulable para varios diámetros



Tanques Variotank (siempre llenos) desde 75 litros hasta 5000 litros, con tapa móvil antipolvo



Tanques Megatank de 600 hl y 300 hl, termocondicionados con Termostar Double y aislados Isoplus y con sistema de lavado Cleanfix

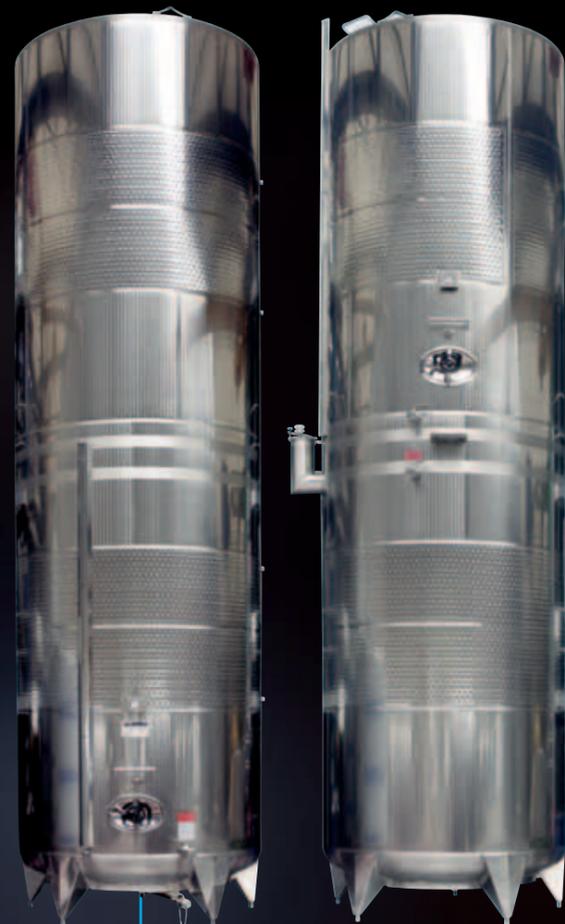




**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Megatank de 600 hl y Termotank de 300 hl termocondicionados con Termostar Double y aislados Isoplus y con sistema de lavado Cleanfix

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Dos tanques Politank Termo de 150+150 hl con puertas y accesorios contrapuestos



Tanque Politank termocondicionado con Termostar de 150+50 hl, equipado de accesorios



Tanques Politank termocondicionados con Termostar y aislados con Isotank para la fermentación y el almacenamiento



Válvulas de servicio para los compartimientos superiores de un Politank con tres compartimientos, descarga total y parcial, lavado, nitrógeno y remontado.



Vista desde abajo de fondo patentado Albrigi Superbottom con ductos de purga de aire de la tapa



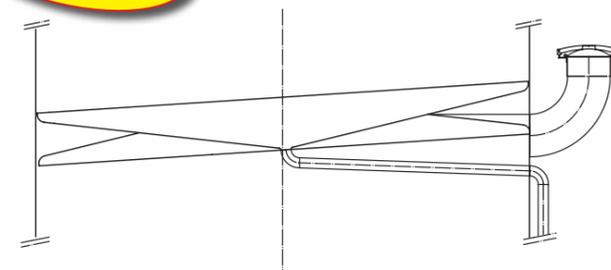
Fondo y contrafondo patentados Albrigi Superbottom con bola de lavado Sprayball

# POLITANK

Recipientes vinarios con dos, tres y cuatro compartimientos

El sistema Politank permite almacenar varios productos distintos en el mismo recipiente. Es el único tanque que aprovecha el espacio en altura pero brindando al mismo tiempo la comodidad de realizar todas las operaciones de carga/descarga, lavado y saturación con nitrógeno de los compartimientos de arriba estando en el suelo. El sistema exclusivo Albrigi de fondo y contrafondo cónico inclinado Superbottom garantiza solidez y evita unas molestas dilataciones que causarían derrames y pérdidas desde los compartimientos. Es posible realizar en el piso superior un fermentador equipado de un extractor mecánico del orujo o de un plano inclinado a 30% para descargar el orujo por gravedad y en el piso inferior un tanque de almacenamiento para el "délestage" por caída natural de los mostos. Los tanques pueden estar equipados de sistemas de mezcladura, sistemas de acondicionamiento, fondos planos inclinados a 30° o 45°, aptos para la fermentación y la descarga del orujo, o bien estar acondicionados y aislados por completo para la estabilización tartárica en frío.

**EXCLUSIVO**



Fondo cónico con sistema de contrafondo patentado Albrigi Superbottom inclinado en un 3% para dejar escapar todo el aire

# multiplicamos y aprovechamos perfectamente el espacio



Tanque Politank de 200+100 hl con sistema de lavado Cleanfix y descargas totales y parciales de los compartimientos alargadas hacia abajo



Tanque Politank con dos compartimientos, termo-acondicionado con Termostar y aislado Isotank, con compartimiento superior Variotank desde 50 hasta 25 hl



Tanque Politank Termo de 60+40 hl con sistema de lavado Cleanfix e Innergas



Tanque Politank de 50+25+25 hl, equipado de todos los accesorios



Tanque Politankde 50+100+150 hl, equipado de todos los accesorios

Tanque Politank de 100+200 hl, equipado de todos los accesorios





**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



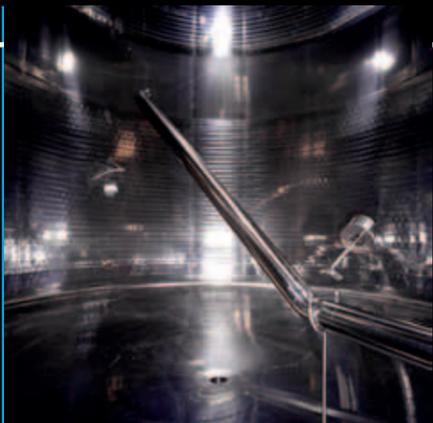
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Vinificadores Meccanotank con cuadros eléctricos para gestionar los procesos de fermentación

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Grupo válvulas de un Frigotank con descarga total y parcial, remontado y válvula inclinada para agitador extraíble MOBILMIX



Válvula decantadora aplicada en la descarga parcial



Contrapuerta aislada "Isotank"



Termostato digital con pequeño techo protector



Termómetro digital con caja estanca



Puerta rectangular y contrapuerta aislada con la descarga del agua de condensación

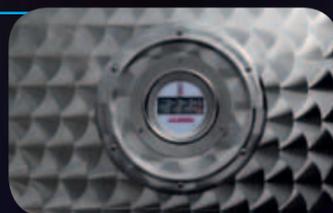


Vista desde arriba de un autoclave con accesorios para el lavado, tubo del grupo de seguridad y nivel aislado con Isotherm



Portasonda para el control de la temperatura

Termómetro digital



Puerta rectangular de 530x420 mm con contrapuerta aislada y aparato de toma de muestras



Agitador móvil "Mobilmix" a introducirse en la válvula de descarga parcial



Vista de la parte de abajo de un Frigotank



Descarga total aislada

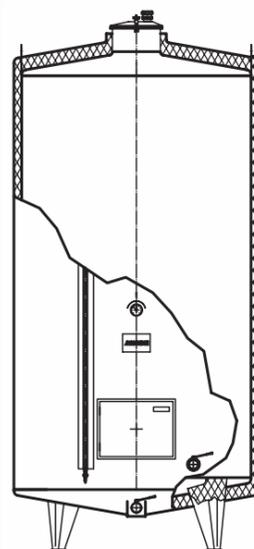
# FRIGOTANK

## Tanques termocondicionados y aislados

La refrigeración de los vinos blancos es imprescindible para su estabilización. Se trata de un método natural que ayuda a equilibrar su estructura en el curso del tiempo por el empleo de "Frigotank" y de nuestras camisas "Termostar", que reúnen la más alta eficiencia de intercambio, siendo además las más sólidas y seguras en el curso del tiempo (garantía 10 años). Se logra todo esto con un consumo energético sumamente reducido y gran aprovechamiento de las frigorías empleadas, gracias al aislamiento soldado estanco "Isotank" (garantía 10 años).

Albrigi Technologie propone sus tanques termoestáticos con todas las cabidas comprendidas entre 1000 y 500.000 litros y una gama de accesorios única y excepcional para la refrigeración. Están disponibles unos accesorios como los mezcladores "Sidemix" aplicados en posición lateral, los sensores de temperatura conectados con el sistema Archimede para el control de las temperaturas y asimismo los sistemas de acondicionamiento completos llave en mano, que se componen de grupo frigorífico, tanque de almacenamiento, bombas de recirculación, electroválvulas "Tecning", sondas, tuberías aisladas, cuadros eléctricos y conexión con el sistema Archimede.

**GARANTIA**



Camisa Termostar con vías de circuito forzado de recirculación, roscas de entrada y aislamiento Isotank o Isotherm, con 10 años de garantía

# la estabilización tartárica en la bodega y la clarificación en frío



Tanque Frigotank termocondicionado con puerta rectangular desde 420 mm hasta 520 mm vertical



Tanque Frigotank equipado de una serie de válvulas de descarga total y parcial y para agitador extraíble Mobilmix e inyector de CO<sub>2</sub> desde abajo



Tanque Politank de 20 hl + 20 hl, totalmente termocondicionado con "Termostar" y aislado con aislamiento "Isofix"



Tanque Frigotank aislado con "Isotherm" y contraportezuela aislada



Tanque Frigotank totalmente acondicionado con "Termostar" hasta en el fondo y totalmente aislado con "Isotank"



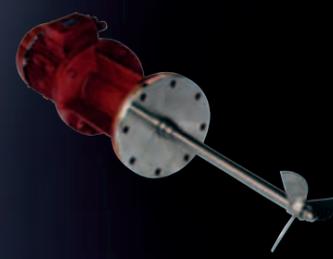
Autoclave Pressur-tank aislado con aislamiento "Isotherm" y agitadores "Sidemix"



Tanque parcialmente aislado en el cilindro con aislamiento "Isofix"



Agitador lateral "SIDEMIX" aplicable en la pared de cualquier tanque



Tanque Frigotank de 100 hl con camisa "Termostar", aislamiento "Isotank", grupo de control de la temperatura con válvula de mando motorizada "Motorwave"

Puerta rectangular con portezuela aislada





Tanques Specialtank termocondicionados con Termostar Double, sistema de lavado Cleanfix, sistema Innergas y controlados por Archimede



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



Vinificadores Meccanotank termocondicionados con Termostar Double, sistema de lavado Cleanfix y sistema Innergas y con remontado Motorfly

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# SUPERTANK



Vista de rejilla colocada en un Semprepieno (Siemprelleno) Variotank



Vista desde arriba con puerta de escape de la presión del mosto en fermentación



Mecanismo de sombrero sumergido sobre cuba de madera, desmontable desde el exterior



Termómetro digital

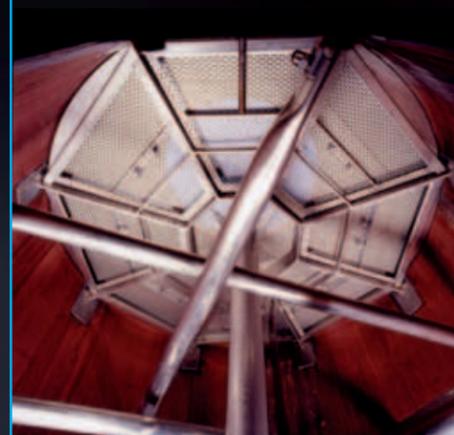


Portasonda para el control de la temperatura



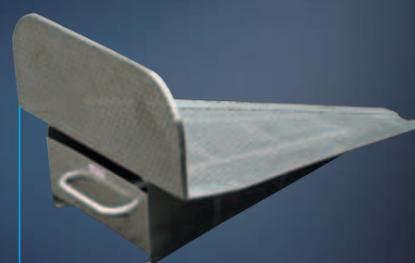
Disco de dispersión para mosto encima del mecanismo de sombrero sumergido

Vista de mecanismo con palos rompe-sombrero para el "délestage"



Variotank con mecanismo de sombrero sumergido Supertank

Vista de puerta inferior para descargar el orujo con mecanismo separador del mosto de los hollejos



Mecanismo móvil separador del orujo del mosto, aplicable en la portezuela inferior

Sistema de sujeción en el fondo del tubo central de escape de la presión de fermentación



Vista exterior de mecanismo de sombrero sumergido para Semprepieno (Siemprelleno)

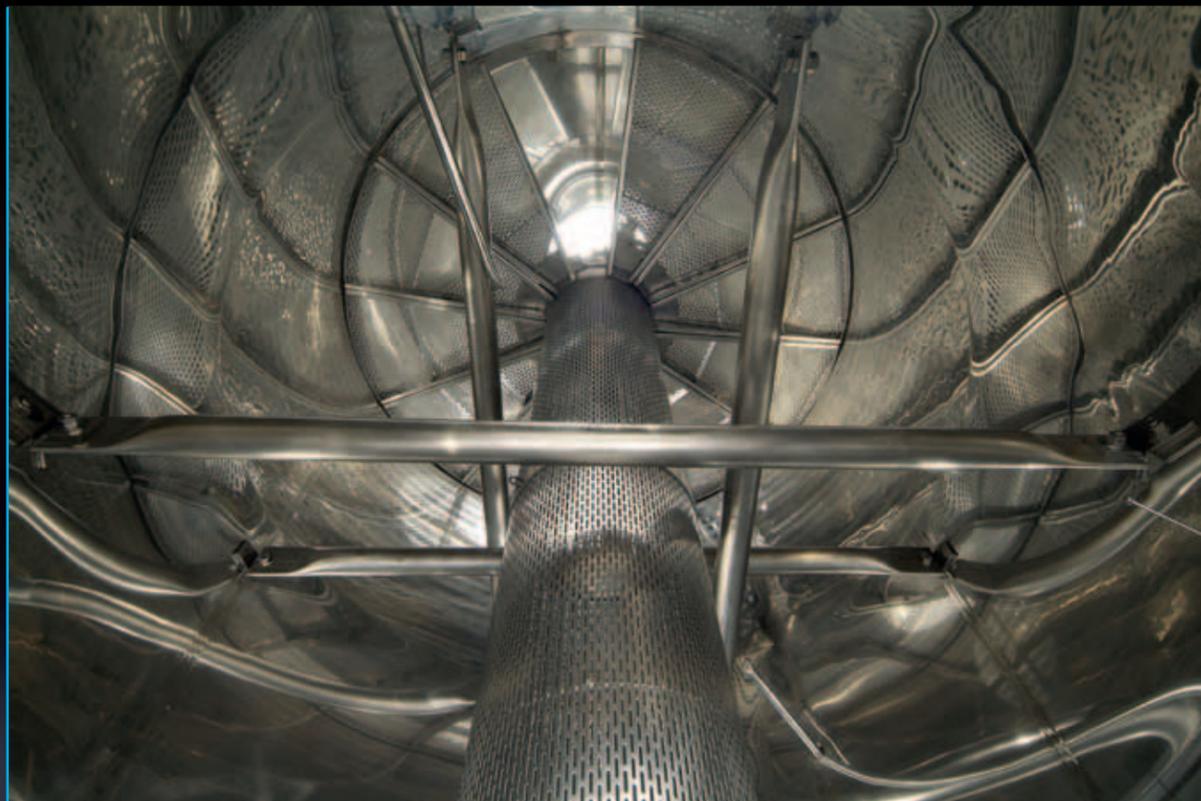
El sistema de fermentación con el sombrero sumergido patentado Albrigi con "palitank" para el "délestage"

Supertank es un fermentador que mantiene el sombrero de orujo sumergido durante el lapso deseado, aprovechando el CO<sub>2</sub> natural que constituye el vehículo por excelencia para remontar los mostos sin hacer mover las heces naturales. Es ideal para fermentaciones especiales, en combinación con el "délestage" en frío y los palos rompe-sombrero, lográndose un proceso de fermentación que hace remontar los mostos desde abajo hacia arriba de manera natural sin emplear bombas; basta con variar la temperatura en unos grados más o menos para hacer recircular el mosto desde abajo hacia arriba, de manera natural y continua; haciéndolo enfriarse se hace bajar el sombrero de orujo en el mosto, hasta conseguir su disgregación por medio de cuatro palos rompe-sombrero. Es un fermentador patentado para conocedores, donde juegan un papel determinante la temperatura y la rotación de las levaduras disueltas en el mosto. Añadiendo el sistema automático de oxigenación se completa todo el proceso sin emplear las tradicionales bombas de remontado, sino encargando a la naturaleza esta función de lixiviación del mosto en el sombrero de orujo que no se puede compactar.



Diagrama general de la forma de colocar el mecanismo desmontable de sombrero sumergido, que puede aplicarse en cualquier fermentador existente.

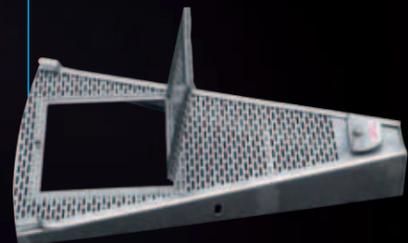
durante la fermentación, el remontado de los mostos en el orujo se realiza naturalmente



Vista desde abajo del mecanismo para el sombrero sumergido con palos rompe-sombrero



Elemento desmontado de la rejilla del sombrero sumergido con portezuela de carga del orujo



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



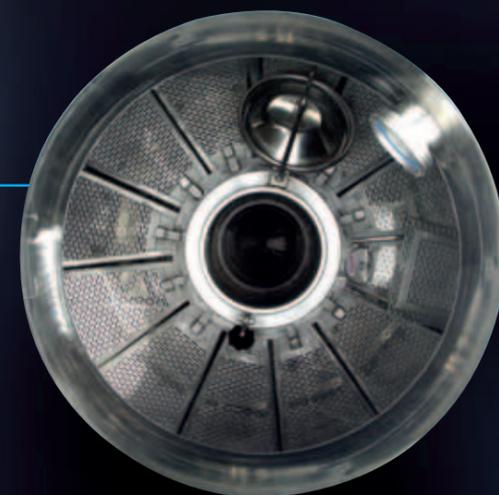
Vista desde arriba del mecanismo patentado de sombrero sumergido



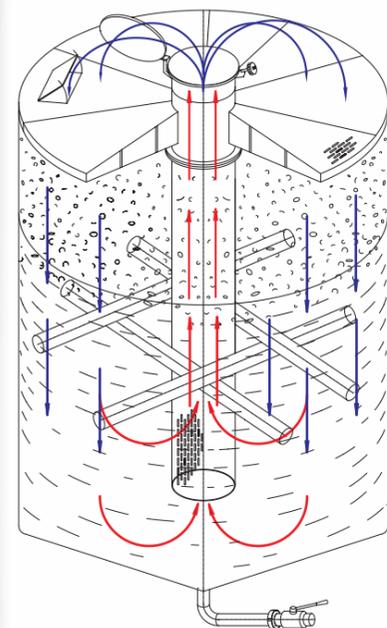
El mecanismo totalmente y fácilmente desmontable



Oxigenador móvil para válvula de descarga parcial

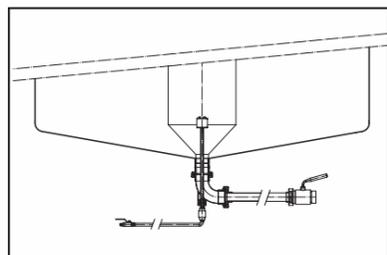


Estando la puerta abierta se realiza el ciclo de remontado natural del mosto, mientras que estando la portezuela cerrada se realiza la recirculación forzada por medio de la bomba a través del caño de remontado



**CICLO NATURAL**

El sombrero de orujo se queda siempre sumergido, el mosto remonta de manera natural por medio de CO<sub>2</sub> y realizando el "délestage" a través de los palos rompe-sombrero se logra disgregar el sombrero de orujo.



Sistema de oxigenación por medio de elemento poroso desde abajo



Tanque fermentador Supertank con Termostar y equipado de todos los accesorios para realizar la fermentación con el sombrero de orujo sumergido y mecanismo de "délestage" con palos rompe-sombrero



Tanques Politank Termo de 10 hl + 15 hl con compartimiento inferior para la fermentación y superior para el almacenamiento, todos termocondicionados con Termostar y equipados de sistema de lavado Cleanfix





Serie de fermentadores – “Délestage” – Monofol tank – Supertank – Pluviatank, todos termocondicionados con Termostar y equipados de todos los accesorios



e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# BÂTONNAGE

## Tratamiento de heces finas

El bâtonnage es una técnica de vanguardia que aprovecha las borras nobles de los vinos producidas en el curso de la fermentación, que se componen única y exclusivamente de levaduras muertas. Por este sistema, que supone la colocación periódica en suspensión de dichas borras, se aprovecha la acción enzimática para conseguir la lisis de la célula de la levadura. Esta demolición ayuda la suelta de algunos compuestos, en primer lugar de todas las manoproteínas, que aumentan la sensación de plenitud y redondez del vino. Se trata de un mecanismo patentado constituido por un asa perfilada en forma de hélice recubierta de caucho alimentario, intercambiable, que roza en el fondo, planteada para levantar las burbas durante la fase de rotación; puede aplicarse ya sea en tanques nuevos como existentes con fondo cónico, bombeado o plano, con desde Ø 1.100 mm hasta 4.000 mm y cabida máxima de 100.000 litros.



Vista interior del rociador autogiratorio para mosto y bola de lavado.



Vista del asa patentada giratoria en el fondo



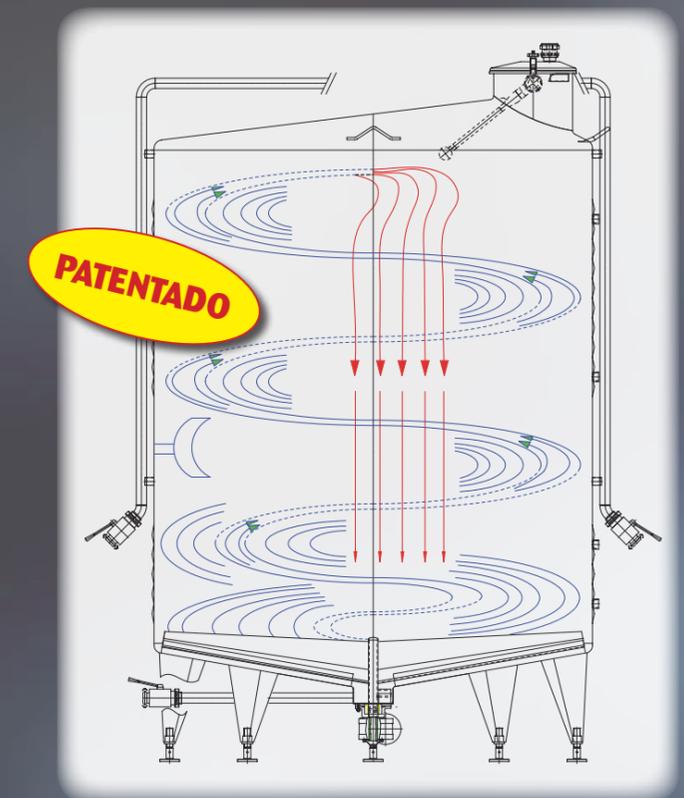
Vista de la tapa delantera con el sistema de remontado y el sistema de lavado Cleanfix

Motor de rotación del asa en el fondo



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Cuadro eléctrico con PLC con programas de rotación personalizados en el curso del tiempo



Se levantan las borras finas, se hacen girar y subir hasta 6 metros y se les deja caer lentamente en el centro por el mecanismo patentado Albrigi.

sistema automático, patentado Albrigi Technologie, para hacer el batonnage y levantar las levaduras hasta la cumbre del fermentador



Vista lateral del aspa rozadora patentada Albrigi, con caucho alimentario en el fondo



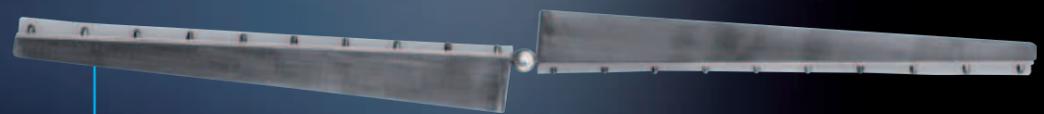
Vista del aspa giratoria de batonnage en el fondo



Vista lateral del aspa giratoria de batonnage patentada Albrigi



Oxigenador móvil para válvula de descarga parcial



Vista frontal del aspa patentada de desplazamiento de las borras finas, que dando vuelta roza en el fondo y levanta las borras a intervalos regulables en el curso del tiempo



Tanque de batonnage Termotank para el tratamiento de las heces finas después de la fermentación; está amparado por una patente Albrigi



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanque Politank Termo de 100 hl+100 hl, termocondicionado con Termostar, sistema de lavado Cleanfix e Innergas

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Politank Termo de 150 hl + 50 hl, termocondicionados con Termostar, sistema de lavado Cleanfix e Innergas

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Criomacerador desnudo con rejilla de drenaje desmontable de auto-descarga, inclinada a 30°, de 100 hl



Criomaceradores termocondicionados con Termostar y aislados con Isotank, provistos del mecanismo estático interior de separación del orujo

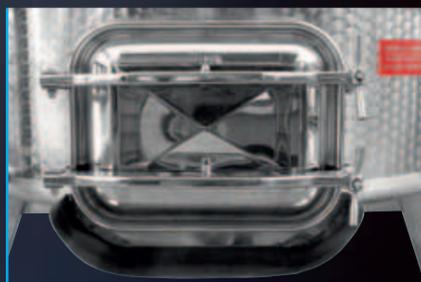


Criotank de 100 hl con 2 camisas Termotank y mecanismo de abertura de la puerta

# CRITANK

Criomacerador estático desde 4°C hasta 14°C patentado

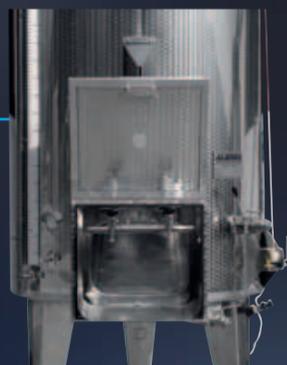
Las uvas en relación con su variedad, pueden contener unas cantidades importantes de sustancias aromáticas llamadas terpenos, que se encuentran en forma libre o como glicósidas, es decir combinados con los azúcares, y por consiguiente no son perceptibles directamente. Se vuelve importante así poder extraer la mayor cantidad posible de estas sustancias, con el fin de conseguir vinos con mayor amplitud olfativa y vencer unas complejidades gustativas. Las bajas temperaturas causan la rotura de las membranas celulares y ayudan, por lo tanto, la difusión de compuestos contenidos en las células aún íntegras de las uvas y, en particular, en aquellas de los hollejos. Para aplicar esta tecnología se ha realizado el Criotank, un tanque equipado de una rejilla interior desmontable, colocada en la parte de abajo, y de camisas en toda la superficie del cilindro para acondicionar la temperatura de las uvas estrujadas.



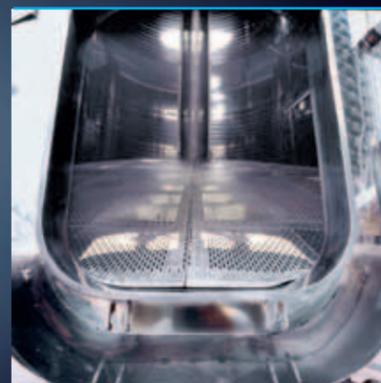
Puerta de descarga del orujo



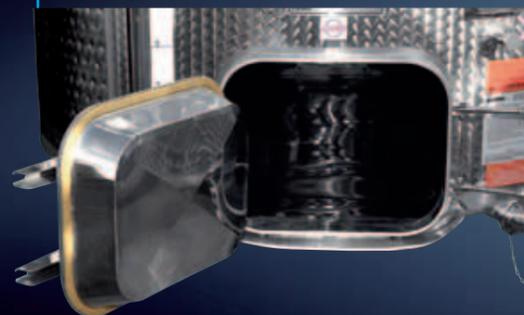
Criotank de 50 hl con contrapuerta aislada



Puerta rectangular de 420x530 mm aislada



Rejilla desmontable y extraíble desde la portezuela



Criotank de 50 hl con 2 camisas Termotank y mecanismo de abertura de la puerta



Cabeza giratoria planetaria de lavado a 200 bar, de 30 litros, para lavar la rejilla en la parte de arriba y en la de abajo

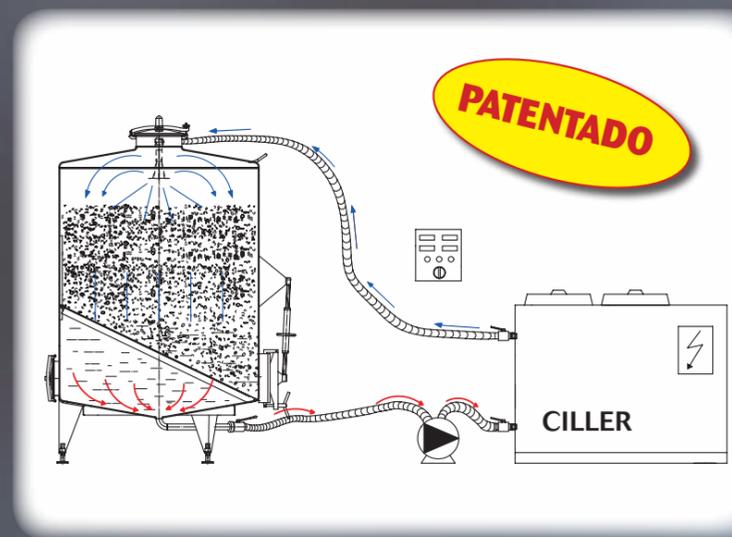
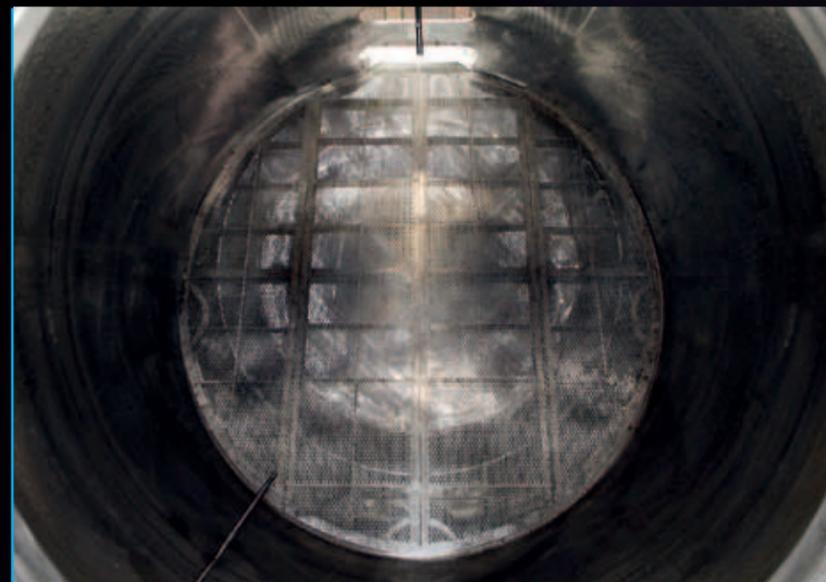


Diagrama de recirculación del mosto refrigerado en la masa de orujo estático, a realizarse de continuo a intervalos regulares

# criomacerador estático termocondicionado para la recirculación forzada del mosto refrigerado



Puerta rectangular delantera con mecanismo de abertura hacia arriba para descargar el orujo

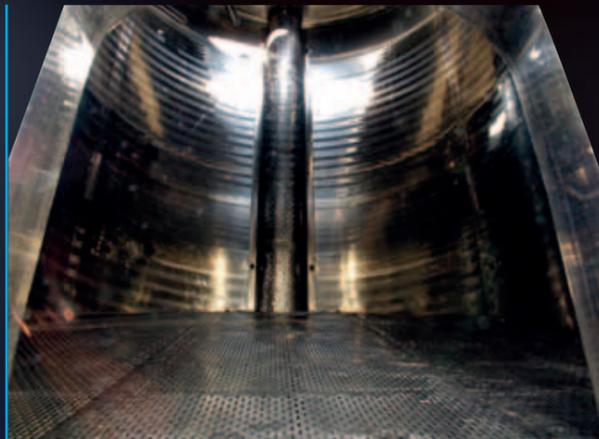


Vista desde arriba de la rejilla de separación del orujo y del mosto, inclinada hacia adelante a 45°

Termómetro



Portasonda para el control de la temperatura



Puerta rectangular delantera abierta para descargar el orujo



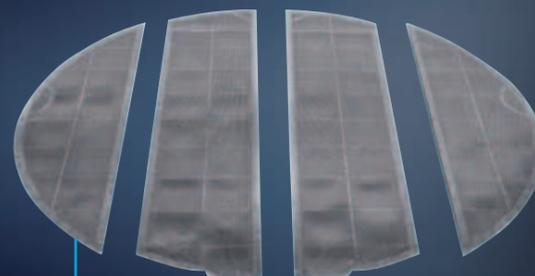
Puerta trasera Ø 300 mm para limpiar debajo de la rejilla de escurrimiento



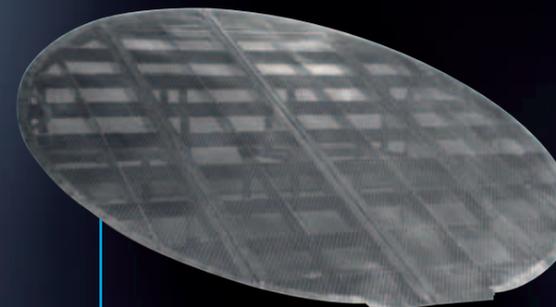
Vista interior de la parte de abajo de la rejilla de escurrimiento a través de la portezuela inferior



Vista lateral de la inclinación de la rejilla



Vista delantera de la rejilla desmontable que sale de la portezuela inferior



Vista delantera de la rejilla inclinada



Criotank con camisa total Termo-tank para refrigerar y mantener el producto criomacerado a la temperatura establecida, con caño de remontado



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Politank Termo de 100 hl + 200 hl y Termotank de 200 hl, termocondicionados con Termostar, sistema de lavado Cleanfix e Innergas

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Tanques Politank de 100hl + 200 hl termocondicionados con camisa Termostar, sistema de lavado Cleanfix e Innergas

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Tanques Enopalet de 1070 litros en una tienda para la venta de vino a granel



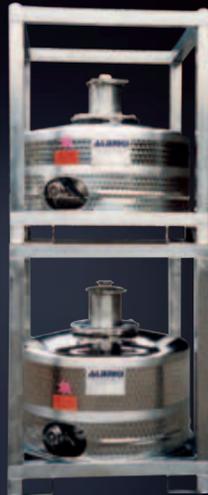
Placa móvil - termoplaca para la tapa del tanque Enopalet



Tanque Enopalet modelo tina



Tanque Enopalet de 1070 litros con agitador extraíble Mobilmix



Tanques Enopalet desde 100 litros hasta 1500 litros superponibles



Tanque Enopalet de 1000 litros aislado con caja de mando para nitrógeno y Minitank de la serie "S" de 1000 litros



Agitador extraíble para tanque Enopalet Mobilmix

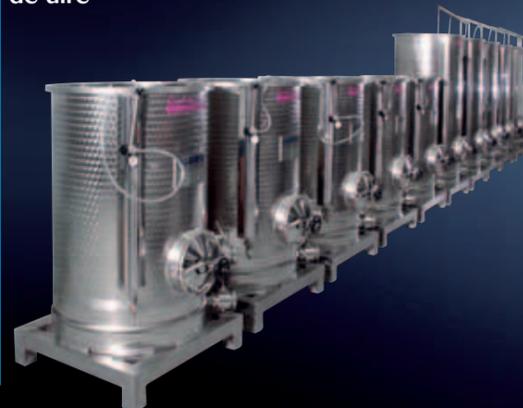


Tanque Enopalet para llevar a cabo las microfermentaciones desde 610 litros hasta 1070 litros

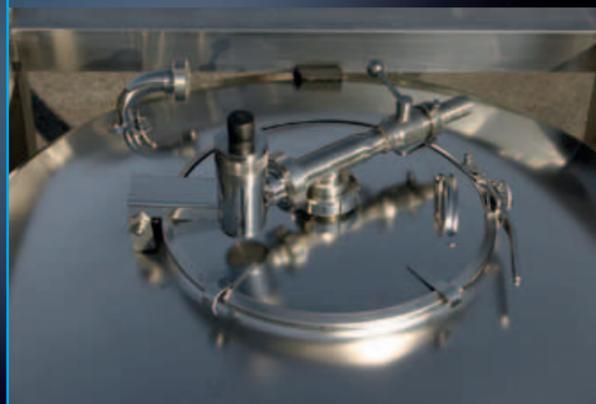
Escalera en acero inox para tanque Enopalet



Tanque Enopalet de 600 litros con flotador de aire



Tapa ø 400 para tanque Enopalet con grupo de seguridad para nitrógeno



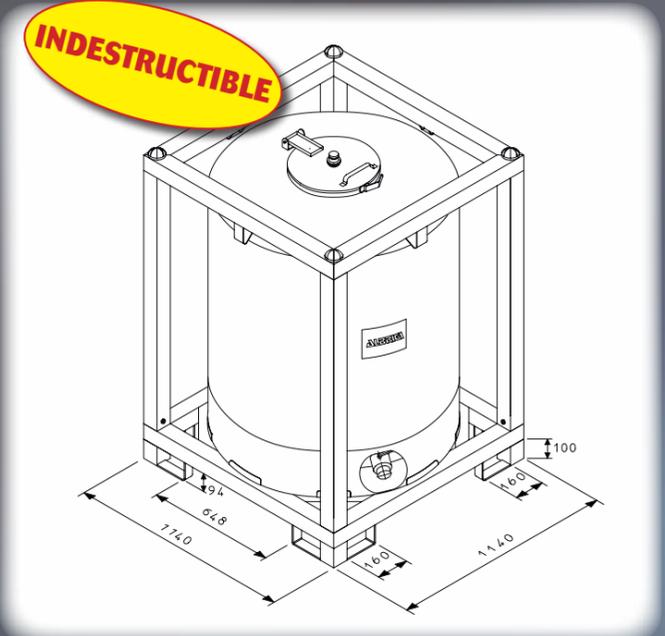
Bola de lavado Topclean



# ENOPALET

Tanques paletizables de 6,1 hl, 8,3 hl, 10,7 hl y 15,3 hl, especiales para enología

Enopalet es el tanque paletizable que resulta ser imprescindible en la bodega, planteado específicamente para las pequeñas cabidas, cómodo porque se le utiliza para el almacenamiento, el desplazamiento y la fermentación de pequeñas masas de uvas estrujadas, mosto y vino. Está equipado de todos los accesorios posibles y cómodos para el empleo enológico, desde las puertas amplias para sacar el orujo después de la fermentación a las camisas de acondicionamiento y a todos los accesorios de servicio para la enología moderna, como termómetros, sondas de temperatura, sistemas de lavado móviles o fijos, predisposición para la inertización por gas nitrógeno, hasta las famosas fajas múltiples en polipropileno, o las fajas térmicas en acero inox, o las camisas de intercambio fijas TERMOSTAR. Cabe la posibilidad de aplicar agitadores fijos o extraíbles. Construimos tanques paletizables ensayados PED a 1,3 - 3 y 6 bar para vinos espumosos.



Tanque Paletank apilable hasta 5 piezas y que puede levantarse con horquillas, valiéndose de todos los tipos de transpaleta y de carretillas elevadoras

# el amigo imprescindible en la bodega



Tanque Enopalet de 1000 y 1500 litros con tapa neumática y cabida variable



Tanque Enopalet de 610 litros con faja múltiple



Tanque Enopalet de 1000 litros, ensayado PED a 1,5 bar con accesorios

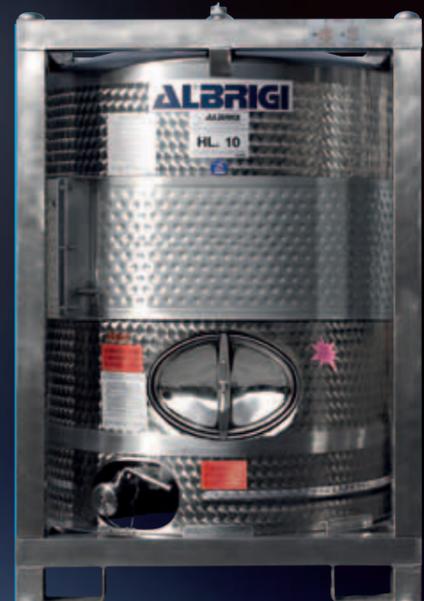
Tanque Enopalet de 1070 litros, con portezuela ovalada de 340x440 mm, empotrada, que no sobresale del bastidor exterior, patentada Albrigi



Tanque Enopalet de 1530 litros con puerta rectangular y camisa de acondicionamiento, termómetro, sonda de temperatura y 2 válvulas, ideal para microfermentaciones



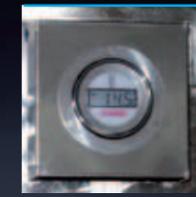
Tanques Enopalet superponibles de 610, 830, 1070 y 1530 litros



Tanque Enopalet de 1070 litros con camisa de acondicionamiento Termofascia (faja térmica) en acero inox, que puede aplicarse en tanques paletizables existentes



Tanque Isopalet de 1000 litros, totalmente aislado, para vinos refrigerados



Termómetro digital



Portasonda para el control de la temperatura



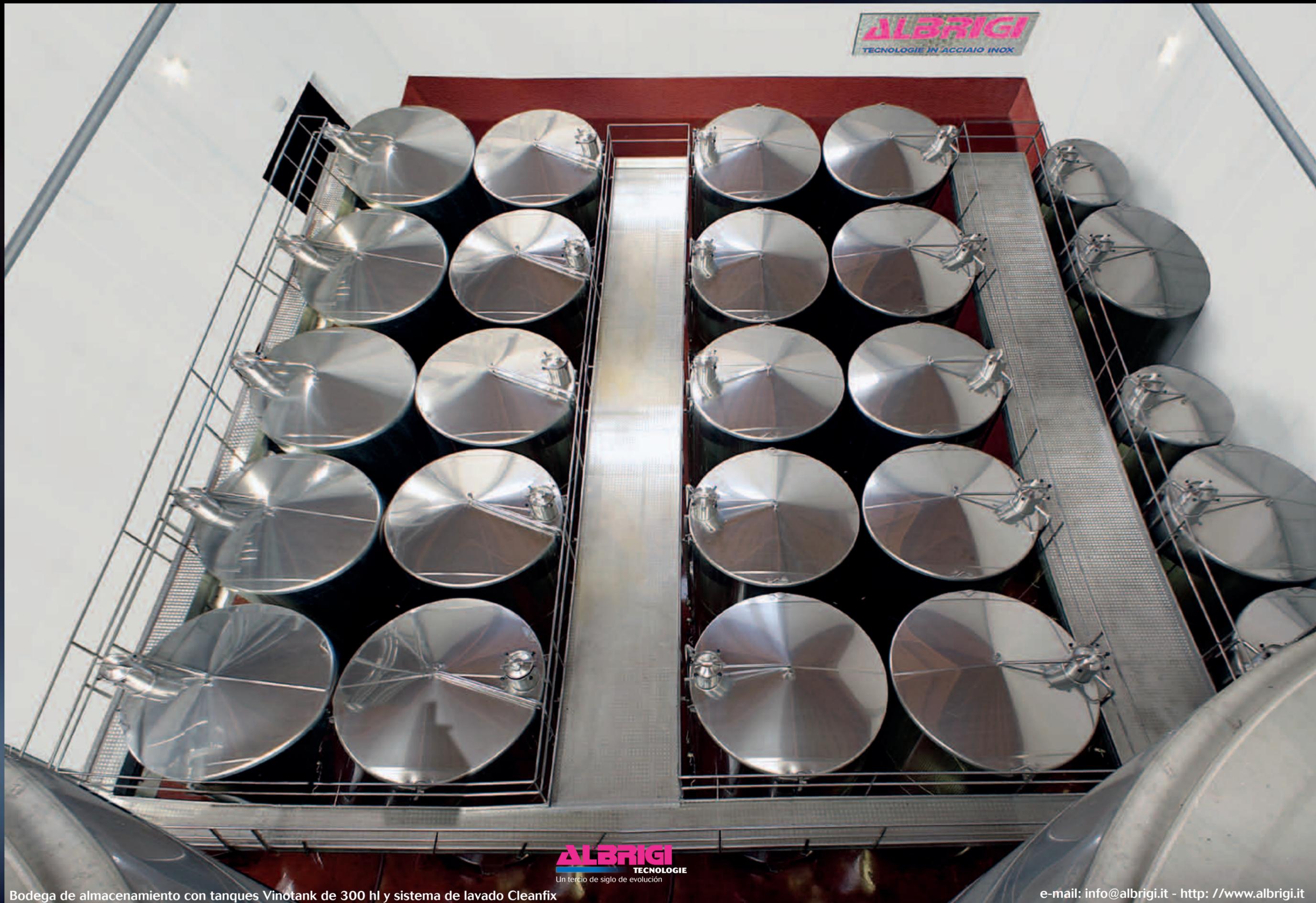
Aparato de toma de muestras

Válvula de descarga total en acero inox, protegida, para el tanque Enopalet



Fondo con descarga total embutido corto





**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Bodega de almacenamiento con tanques Vinotank de 300 hl y sistema de lavado Cleanfix

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

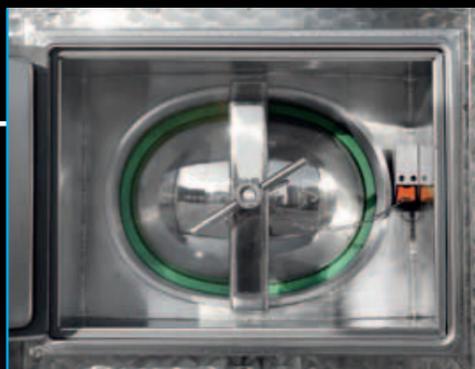


**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

SISTEMA  
**ARCHIMEDE**  
tutto sotto controllo

Tanques Frigotank de 300 hl termocondicionados con Termostar y aislados con Isotank, agitador Sidemix y sistema de lavado Cleanfix



Puerta ensayada PED con microinterruptor de seguridad



Grupo de seguridad con válvula calibrada PED



Sonda de temperatura con funda exterior



Termómetro digital



Puerta abierta con brazo de apoyo interior



Agitador Sidemix con cárter de cobertura

Elemento poroso en acero inox AISI 316L sinterizado para hacer la formación de espuma



Puerta abierta con brazo de apoyo exterior



Sistema de lavado fijo Cleanfix para lavar el interior del agitador lateral Sidemix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



Dispositivo inyector de CO<sub>2</sub> con válvula de retén de exclusión en acero inox



Bola de lavado "Sprayball" para limpiar el agitador y el empaque mecánico

# PRESSURETANK

Tanque bajo presión a 3, 6 y 9 bar, ensayado PED

Tanque bajo presión, ensayado PED y homologado a 3-6-9 bar, indispensable para quien fabrica vinos espumosos por el método CHARMAT. Es un aparato definido bajo "Presión", equipado de todos los aparatos para controlar la presión con total seguridad, de camisas para calentar y enfriar los vinos y mostos contenidos en el mismo, de camisas "Termotig", que garantizan máxima eficiencia de intercambio, siendo además las más seguras y sólidas en el curso del tiempo (garantía 10 años). Se logra todo esto con un consumo energético sumamente reducido y gran aprovechamiento de las frigorías empleadas, gracias al aislamiento soldado estanco "Isotank" (con 10 años de garantía). Los tanques están equipados de agitadores "Sidemix" fijos o "Mobilmix" extraíbles, elementos porosos para introducir gases y cuadros eléctricos para la gestión automática de las fases desde la refrigeración hasta la agitación. Albrigi Technologie propone sus tanques "Pressuretank" con todas las cabidas desde 10 hl hasta 600 hl y una gama única de accesorios, cuidándose oportunamente de la limpieza y de la seguridad de los usuarios.



Camisa "Termotig" ideal para refrigerar a -4°C

# imprescindible para hacer la champañización y la formación de espuma



Aplicación de agitador extraíble móvil Mobilmix aplicado en válvulas de descarga parcial



Agitador extraíble Mobilmix



Gasificador a 3 bar con camisa Termospiral



Bola de lavado

Grupo de seguridad con manómetro y válvula de seguridad calibrada PED



Autoclave Pressure-tank termocondicionado con Termostig y aislado con Isotherm, equipado de agitador Sidemix y grupo de seguridad con válvula calibrada PED y sistema de lavado fijo Cleanfix



Placa en acero inox de certificación del ensayo PED



Tanque Pressure-tank desnudo con camisa Termostig en todo el cilindro



Cuadro de control automático de la temperatura y de gestión del agitador



Tanque Pressure-tank aislado con Isotherm, equipado de agitador y de todo lo que hace falta para llevar a cabo las segundas fermentaciones o las formaciones de espuma

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



Bodega de fermentación con tanques Termotank de 300 hl termocondicionados con Termostar Double y sistema de lavado fijo Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo di secolo di evoluzione

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Tanques Termotank de 300 hl y 150 hl con sistema Innergas y sistema de lavado Cleanfix



## bazuquear en cubas de acero y de madera



Monofolltank en una cuba de madera troncocónica

Mecanismo "Monofolltank" para la tapa de cubas de madera



Vista de sistemas de refuerzo del cielo de acero y de madera en cubas de madera con mecanismo Monofolltank

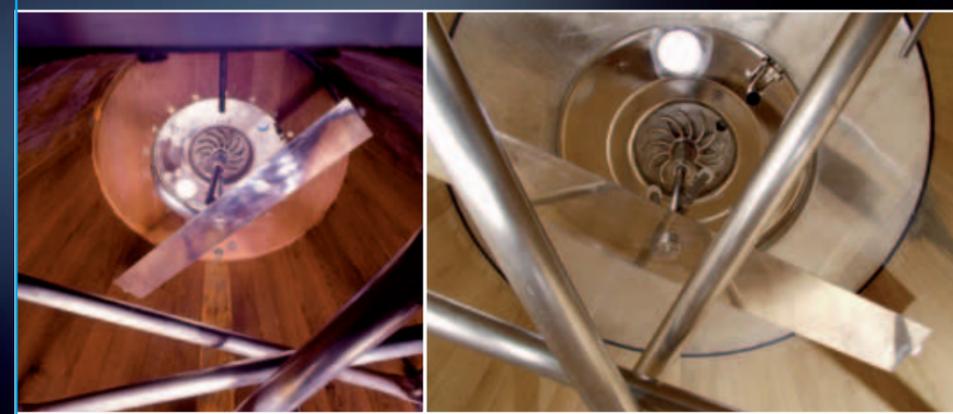


Monofolltank en una cuba de acero troncocónica



Vista desde arriba de un cielo de cuba con mecanismo Monofolltank

Vista desde el interior de cubas de madera con aspa autogiratoria patentada y palos rompe-sombrero para llevar a cabo el bazuqueo y el "délestage"



# MONOFOLLTINO

## EL BAZUQUEO CLASICO

En todos los tipos de cubas troncocónicas puede aplicarse el mecanismo de bazuqueo MONOFOLLTANK, porque su forma cónica favorece mucho la recirculación del orujo durante la fase de hundimiento en el mosto subyacente. MONOFOLLTINO es un aparato de bazuqueo patentado único en su clase que puede aplicarse en tanques troncocónico, nuevos o existentes. Se trata de una patente integrada por un pistón neumático de largo recorrido, un aspa autogiratoria de autolimpiado que hace hundirse lentamente unas pequeñas partes del sombrero de orujo en el mosto subyacente, revolviéndolo y disolviéndolo sin romperlo. Se le puede desmontar al final de la fermentación porque el mecanismo es ligero y muy fácil de quitar. Su aspa autogiratoria y de autolimpiado, con pocos ciclos, cubre toda la superficie del sombrero de orujo y con sus bordes muy redondeados trata muy suavemente los hollejos, dándoles masaje sin romperlos. Ideales para tanques troncocónicos desde 20 hl hasta 300 hl. Todos los fermentadores Albrigi Monofolltank pueden equiparse de accesorios de servicio muy útiles, como sistemas de oxigenación fijos o móviles, aspas de extracción del orujo, camisas de intercambio en el fondo o en el cilindro y cuadros eléctricos equipados de PLC para establecer las fases de bazuqueo con varias duraciones, en relación con el desarrollo de la fermentación.



Mecanismo "Monofolltank" autogiratorio para cubas de madera y de acero inox patentado "MORENO"

# MULTIFOLLTANK

Bazuqueador con cuatro pies cónicos de autolimpiado

El Multifolltank es un fermentador especial y único, ideal para uvas desecadas y sangradas, a tratar con sumo cuidado. Ideal para revolver los sombreros de orujo de gran espesor porque es muy sólido y apto para hundir lentamente en el mosto las lonchas de orujo, consiguiéndose la rotación total del sombrero en toda su superficie y hundiéndolo en pequeños trozos. Se compone de un mecanismo de bazuqueo con cuatro pies, muy cónicos, con los bordes muy redondeados y de autolimpiado, para tratar suavemente el orujo y garantizar total limpieza durante el remontado, accionados por cuatro pistones neumáticos de largo recorrido para hundir perfectamente el orujo en el mosto. Realizando el proceso de bazuqueo a intervalos regulares, interviniendo individualmente, en par o alternativamente, los mismos disgregan y revuelven el sombrero de orujo sin producir borras. El tanque está equipado de sistemas automáticos de oxigenación, camisas de acondicionamiento colocadas en todo el cilindro y en el fondo y de cuadros eléctricos con PLC para controlar y gestionar cualquier tipo de fermentación o vino sangrado, hasta bajo ligera presión, utilizando el CO<sub>2</sub> natural.

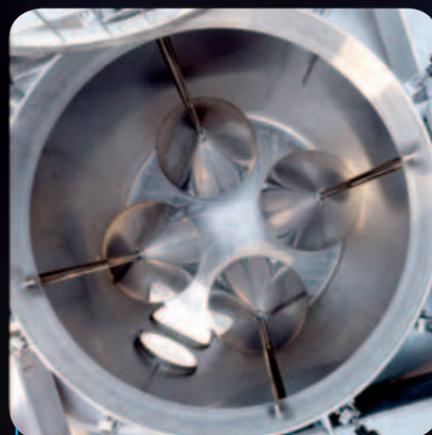


Vista interior durante la operación de bazuqueo con 4 pies neumáticos

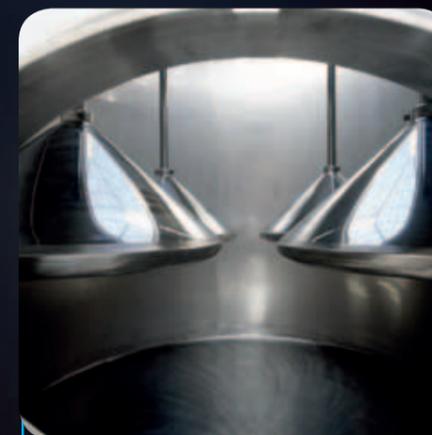
## bazuqueador especial para uvas especiales desecadas y sangradas



Bazuqueador hidráulico con 4 pies especiales de autolimpiado con PLC de gestión de las fases alternadas de bazuqueo



Vista desde arriba de pie de bazuqueo de autolimpiado



Vista interior lateral de pies neumáticos de bazuqueo especiales de autolimpiado, que cubren un 75% de la superficie del fermentador



Bazuqueador con 4 pistones y pie especial de autolimpiado, neumáticos, de recorrido corto



Bazuqueador con 4 pies especiales de autolimpiado y pistones neumáticos de recorrido largo



Oxigenador móvil para válvula de descarga parcial



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Batonnage – Délestage – Separtank – Volvotank – Frigotank – Noveltank – Pluviatank – Criotank – Monofoltank Supertank  
Bodega experimental de fermentación con 9 tipos distintos de fermentadores y un separador estático de pepitas

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Fermentadores Meccanotank de 300 hl termocondicionados con Termostar double y Palitank para "délestage"



# VARIOFOLLTANK

MANUALFOLLTANK



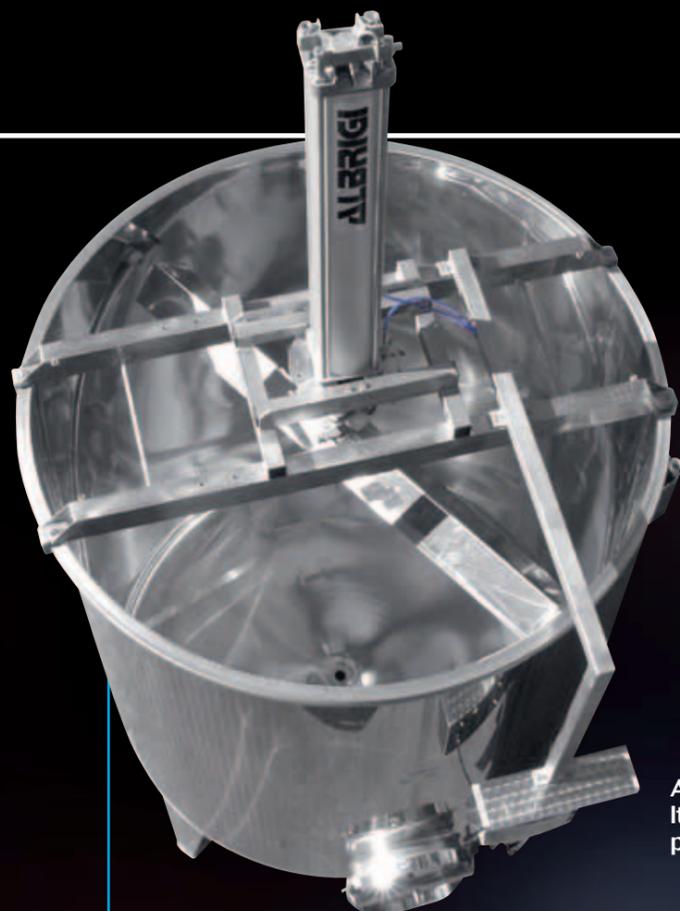
**MANUALFOLLTANK**  
Mecanismo manual de bazuqueo para pequeños tanques abiertos Variotank



Bazuquear resulta ser fácil con el mecanismo manual patentado Albrigi



**MANUALFOLLTANK**  
El bazuqueador que ayuda a mantenerse en forma



Monofolltank sobre Variotank desmontable con estribo fijo



Termómetro digital

Mecanismo individual fijo o móvil patentado de Monofolltank a aplicarse sobre fermentadores nuevos o ya existentes



Aspa de Monofolltank de autolimpiado



Sonda de temperatura con funda exterior

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Variofolltank con estribo sujetador regulable



Hemos planteado un mecanismo de bazuqueo para tanques semprepieni (siempre llenos), que puede quitarse al final de la fermentación

Sirve para tanques Semprepieni (siempre llenos)

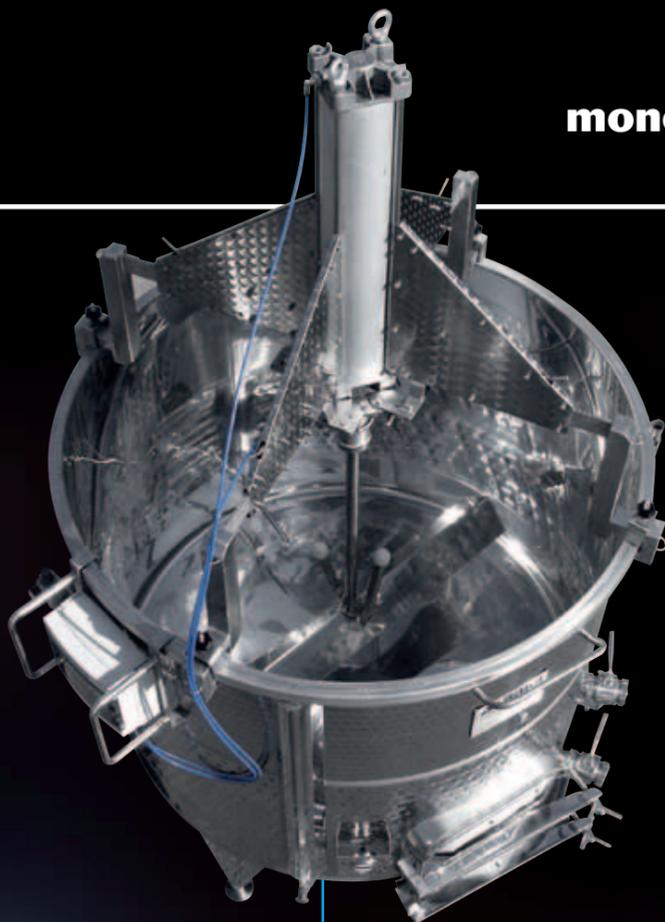
Se ha planteado VARIOFOLLTANK específicamente para su aplicación de tipo fijo o móvil en tanques Semprepieni (siempre llenos) desde 20 hl hasta 150 hl, por medio de un soporte especial en acero inox, que puede ser móvil pero regulable. Se le puede dejar montado fijo para siempre o desplazarlo desde un tanque siempre lleno a otro, allí donde hace falta, valiéndose de un aparejo y en corto tiempo. Es un aparato de bazuqueo patentado, único en su clase, que puede aplicarse en tanques Semprepieni (siempre llenos) nuevos o existentes; se trata de una patente integrada por un pistón neumático de largo recorrido y un aspa de bazuqueo autogiratoria y de autolimpiado, que hunde lentamente unas pequeñas partes del sombrero de orujo en el mosto subyacente, revolviéndolo y disolviéndolo sin romperlo. Se le puede desmontar al final de la fermentación porque el mecanismo es ligero y muy fácil de quitar. Su aspa autogiratoria y de autolimpiado, con pocos ciclos, cubre toda la superficie del sombrero de orujo y con sus bordes muy redondeados trata muy suavemente los hollejos, dándoles masaje sin romperlos. El bazuqueo realizado en los tanques Semprepieni (siempre llenos) es ideal porque el orujo se queda visible durante su hundimiento. Todos los tanques Semprepieni (siempre llenos) Albrigi con Monofolltank pueden equiparse de accesorios de servicio muy útiles como sistemas de oxigenación fijos o móviles, aspás de extracción del orujo, camisas de intercambio en el fondo o en el cilindro y cuadros eléctricos equipados de PLC, para establecer las fases de bazuqueo con varias duraciones, en relación con el desarrollo de la fermentación.

**PATENTADO**

Mecanismo sobre base móvil para el bazuqueo con aspa autogiratoria sobre "Variotank".



# monobazuqueador móvil y fijo para tanques Semprepieni (siemprellenos)



Cuadro eléctrico para bazuqueador



Mecanismo de bazuqueo patentado sobre tanque Semprepieno (siemprelleno) bajo y ancho, termocondicionado



Vista exterior y desde el interior de mecanismo de bazuqueo "Monofolltank" sobre tanque Semprepieno (siemprelleno) de 50 hl



Monofolltank para Variotank de 20 hl

Mecanismo Monofolltank para Variotank con estribo y aspa levantada autogiratoria y de autolimpiado, patentada Albrigi.



Monofolltank sobre Variotank de 100 hl con cuadro de mando para regular las fases de bazuqueo

Oxigenador extraíble para válvula de descarga parcial





Volvotank – Frigotank – Noveltank – Pluviatank con tina sobre ruedas y escalera "Security"

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Criotank en acero inox y Monofoltank – Palitank / délestage – Supertank de roble



e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



# SUPERFOLLRAIL

## Automático / Manual

Bazuqueador de pie único montado sobre riel doble

Manual/automático deslizante hacia abajo o colgado. Es un bazuqueador de pie único que se desplaza sobre riel doble. Se le ha planteado para llevar a cabo el bazuqueo manual o automático allí donde haya más de una hilera única de fermentadores, por consiguiente, puede servir hasta 2/3 hileras de tanques, porque está equipado de dos rieles que pueden colocarse en posición abajo, apoyadas en la pasarela o arriba colgando del techo. Ideal para el bazuqueo en grandes fermentadores desde 100 hl hasta 500 hl, porque su estructura y su potencia le permiten funcionar hasta con grandes espesores de orujo y varios tanques colocados hasta en varias hileras. A través de la puerta de entrada superior, el dispositivo logra entrar y realizar el bazuqueo en cada punto de la superficie del sombrero de orujo, de manera homogénea, porque su pie de bazuqueo, con bordes redondeados y troncocónicos, es por lo tanto de autolimpiado y no tiene aristas, favoreciendo así el bazuqueo suave y sin roturas, porque a cada bajada disuelve y hunde el sombrero de orujo en el mosto subyacente, revolviéndolo suavemente, puesto que todo el proceso se lleva a cabo lenta y suavemente. El pistón de recorrido largo permite realizar el bazuqueo en todos los tipos de fermentadores y revolver a fondo el orujo hasta en el perímetro exterior de la superficie del orujo, que hay que hundir siempre muy lentamente, dando un masaje muy delicado hasta en las zonas más profundas de grandes masas de orujo, puesto que el émbolo neumático está predispuesto para un recorrido útil desde 1 hasta 4 metros. Se puede hacer funcionar el dispositivo manualmente, desplazándolo y colocándolo cada vez sobre la tapa (de grandes dimensiones) o bien en automático y de manera autónoma, a través de un sistema motorizado, controlado por un PLC con memoria, que lleva a cabo un entero programa específico de bazuqueo, personalizado para cada tipo de tanque grande o pequeño, específico para cualquier tipo de uvas, hasta durante la noche en autonomía, cuando los fermentadores son muchos y hace falta realizar el bazuqueo con precisión y rapidez.



El empleo y la regulación del mecanismo de bazuqueo de pie único de autolimpiado patentado Albrigi

Pie de bazuqueo cónico de autolimpiado listo para el arranque



Vista de Superfollrail con 20 fermentadores de 200 hl y el pie único de bazuqueo en posición de descanso

Mecanismo de bazuqueo con viga de puente que se desliza sobre doble riel con pie único en posición de descanso



# MONOFOLLRAIL Manual



Carro de deslizamiento



Pie de bazuqueo

## El bazuqueador para fermentadores individuales en fila

Es ideal para servir varios fermentadores alineados, porque por medio de un riel se le desplaza manualmente o con un motor (hacia adelante y hacia atrás, como se quiera), y se logra introducirlo a través de la tapa superior de grandes dimensiones para llevar a cabo el bazuqueo en cada punto de la superficie del sombrero de orujo, de manera homogénea, porque el dispositivo está equipado de un pistón neumático en aleación ligera de largo recorrido, aplicado por medio de una junta de articulación y equipado de un pie de bazuqueo con los bordes redondeados troncocónicos, siendo, por lo tanto, de autolimpiado y sin aristas y favoreciendo el bazuqueo suave y sin rotura, porque a cada bajada disuelve y hunde el sombrero de orujo por debajo del mosto, revolviéndolo con cuidado, con el fin de que todo el proceso se lleve a cabo lenta y suavemente. El pistón de recorrido largo permite realizar el bazuqueo en todos los tipos de fermentadores abiertos, cerrados, cónicos, rectangulares, altos, bajos, colocados en la misma hilera, llevando a cabo el bazuqueo de manera óptima hasta en el perímetro exterior de la superficie del orujo a hundir. La viga de deslizamiento es sencilla de aplicar, puede sujetarse en el cielo o en el techo, porque es rígida, de autosoporte y muy sólida, evitándose así tener que reforzar las estructuras existentes. El movimiento de subida y bajada puede regularse manual o hasta mecánicamente, a través de PLC, como el movimiento hacia adelante y hacia atrás, que se logra simplemente empujando el carro, que puede ser libre o motorizado. Ideal para fermentadores desde 20 hl hasta 150 hl, hasta con formas bajas y anchas, con tal que estén equipados de tapa superior de grandes dimensiones o que se trate de tanques Semprepieni (siemprellenos) de todas las dimensiones.

Bazuqueador manual sobre monorriel de pie cónico de autolimpiado para el bazuqueo en "Tinotank" con tapa de grandes dimensiones

Bazuqueador manual sobre monorriel de pie cónico de autolimpiado para realizar el bazuqueo en un "Vario-tank" sin tapa flotadora

Bazuqueador manual sobre monorriel de pie cónico de autolimpiado para realizar el bazuqueo en una cuba de madera con tapa de grandes dimensiones

Bazuqueador manual sobre monorriel de pie cónico de autolimpiado para realizar el bazuqueo dentro de un fermentador con tapa de grandes dimensiones

**bodega con camisa Alveotrap aplicada en tanques existentes**



**HASTA EN  
TANQUES  
EXISTENTES**

Detalle de aplicación de la  
camisa Alveotrap en una  
bodega

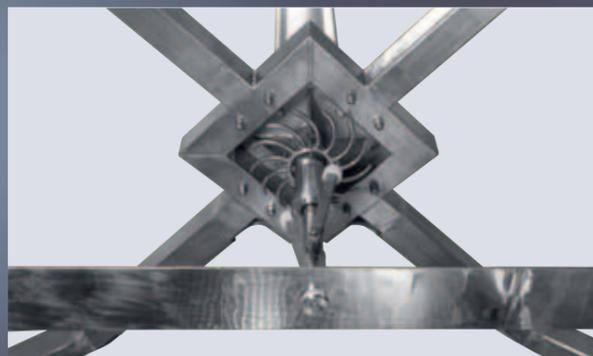
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

# MINIFOLLRAIL

## Automático-Manual

ES IDEAL PARA LLEVAR A CABO EL BAZUQUEO EN TANQUES VARIOTANK CON CABI-DA DESDE 20 HL HASTA 200 HL

Bazuqueador de aspa giratoria sobre riel doble, que funciona de manera manual o automática, equipado de sistema de deslizamiento colocado, a elección, sobre el borde superior del tanque Variotank o arriba colgando del techo o de la pared trasera de la bodega en posición vertical. Ha sido planteado para llevar a cabo el bazuqueo manual o automático en una batería de tanques Variotank. Está equipado de dos rieles colocados de manera que puedan facilitar la salida del flotador neumático, aprovechando de la mejor forma posible el espacio disponible. Es ideal para llevar a cabo el bazuqueo en tanques Variotank con cabida desde 20 hl hasta 200 hl, porque su estructura muy versátil le permite realizar el bazuqueo programado en profundidad y en recipientes de gran tamaño. Gracias a su aspa de auto-limpiado, autogiratoria, patentada, cubre toda la superficie del sombrero de orujo, hundiéndolo, revolviéndolo y volcándolo en todo su volumen de manera homogénea. Nuestra aspa de bazuqueo PATENTADA no tiene aristas y sus bordes laterales rozan en la entera superficie de la pared interior del cilindro del tanque Variotank. Por consiguiente, realiza el bazuqueo de manera total y en profundidad, disolviendo el sombrero, hasta en su parte sumergida, que es aquella menos visible. El émbolo neumático de largo recorrido permite, por medio de un control electrónico, realizar el bazuqueo en todos los tipos de tanques Variotank, porque tiene un recorrido útil desde 1 hasta 3 metros que puede ser mandado por PLC. Se puede trabajar manualmente, desplazando el carro y colocarlo cada vez en el sitio de trabajo con total seguridad. Están previstos unos mecanismos especiales que vuelven seguro su empleo, únicamente cuando todos los distintos parámetros de centraje estén correctos. El aparato puede funcionar en automático, estando controlado por un PLC con programas especiales de bazuqueo; está equipado de todos los servomecanismos electroneumáticos que controlan su trabajo. Por lo tanto, puede realizar el bazuqueo en una batería de 30 tanques Variotank hasta en las horas nocturnas, cuando no hay nadie en la bodega.

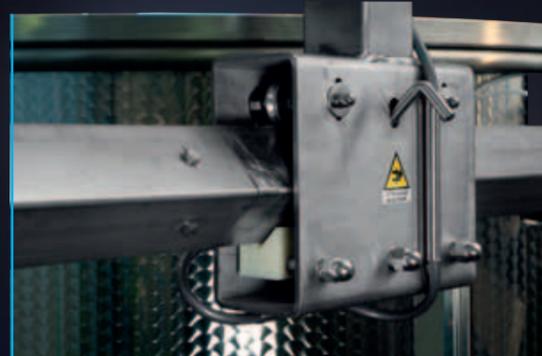


Aspa autogiratoria patentada

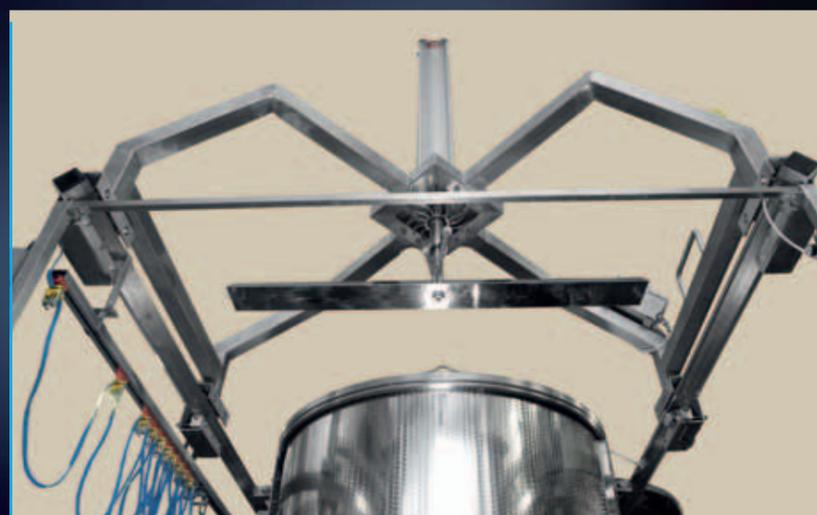
## Bazuqueador de aspa giratoria sobre riel doble, que funciona de manera manual o automática



Cuadro de mando electroneumático de subida y bajada manual/automática



Vista de carro que se desliza sobre rieles



Vista de aspa autogiratoria patentada

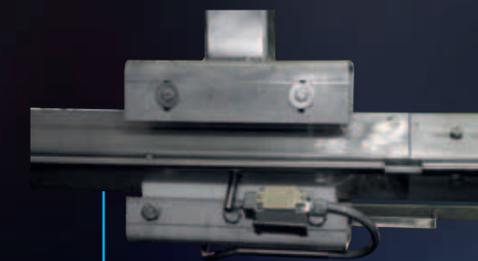


Bazuqueador o de aspa giratoria sobre riel doble, que funciona de manera manual o automática

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



Vista de barra de tracción hacia adelante y hacia atrás



Vista de sistema de bloqueo con seguridad conforme a las normas



Bola de lavado Topclean

Torno para levantar el flotador para Variotank

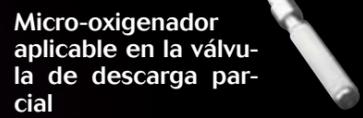
# MONOFOLLTANK

## EL BAZUQUEO SUAVE

MONOFOLLTANK Albrigi es un aparato de bazuqueo único en su clase, que puede aplicarse en tanques nuevos o existentes. Se trata de una patente integrada por un pistón neumático de recorrido largo y un aspa autogiratoria de auto-limpio, que hunde el sombrero de orujo en el mosto subyacente, revolviéndolo y disolviéndolo sin romperlo. Se le puede desmontar al final de la fermentación porque el mecanismo es ligero y muy fácil de quitar. Su aspa autogiratoria y de autolimpio, con pocos ciclos, cubre toda la superficie del sombrero de orujo y con sus bordes muy redondeados trata delicadamente los hollejos, dándoles masaje sin romperlos. El aparato es ideal para cabidas desde 20 hl hasta 300 hl. Todos los fermentadores Albrigi Monofolltank pueden equiparse de accesorios de servicio muy útiles, como: sistemas de oxigenación fijos o móviles, espas de extracción del orujo, camisas de intercambio en el fondo o en el cilindro y cuadros eléctricos equipados de PLC para establecer las fases de bazuqueo con varias duraciones, en relación con el desarrollo de la fermentación.



Rociador para el mosto, aplicable en la tapa delantera, autogiratoria



Micro-oxigenador aplicable en la válvula de descarga parcial



Cuadro eléctrico de gestión de la bomba de remontado y de las fases de bazuqueo



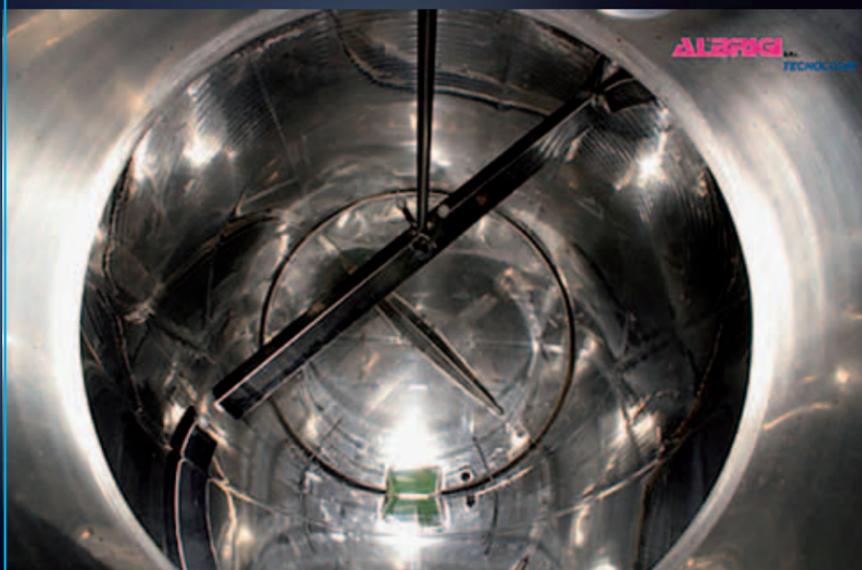
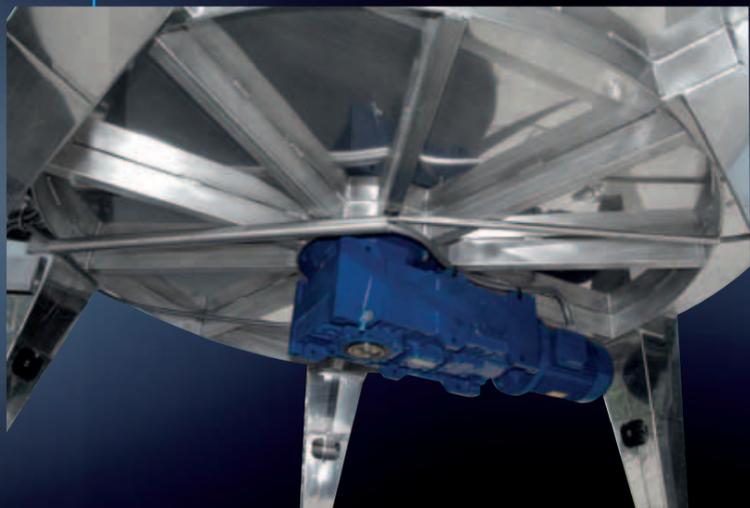
Monofolltank de 200 hl con pistón de recorrido largo, camisa Termostar y puerta de guillotina



Mecanismo para sacar el orujo, en el fondo plano inclinado en un 3% hacia adelante



Vista de la 2ª tapa delantera desde el interior con aspa de bazuqueo patentada y aspa de extracción del orujo



Mecanismo de bazuqueo patentado para tapa de  $\varnothing$  400 con pistón de recorrido largo y aspa autogiratoria

puede aplicarse en los fermentadores nuevos o existentes



Rociador autogiratorio Auto-fly para dispersar el mosto en el sombrero de orujo de manera homogénea



Sistema de oxigenación ya sea manual como motorizado



Aspa única de bazuqueo en posición de descanso

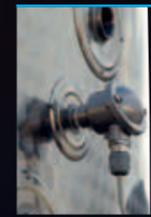
Mecanismo de bazuqueo patentado de aspa única que puede aplicarse en los tanques existentes



Aspa de bazuqueo que se hunde en el orujo, de auto-limpiado, patentada Albrigi



Termómetro digital



Sonda de temperatura con funda exterior

Vista desde arriba del pistón de recorrido largo de bazuqueo con bóveda reforzada



Mecanismo Monofolltank de recorrido largo a aplicarse en tanques nuevos o existentes, hasta en hormigón



Puerta de guillotina abierta con aspa de extracción del orujo



Fermentador Monofolltank de 100 hl, termocondicionado equipado del mecanismo de bazuqueo que al final de la fermentación puede desmontarse y guardarse; de esta forma, el fermentador se vuelve un tanque sencillo para almacenar vino

## La elegancia de las chapas colocadas en sentido vertical



Tanques Vinotank de 150 hl y 600 hl con pasarelas de servicio y rellano de acceso a cada tapa

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Tanques Termotank de 300 hl, Politank Termo de 150+150 hl y 200+100 hl, todos con Innergas, sistema de lavado Cleanfix y pasarelas de servicio

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



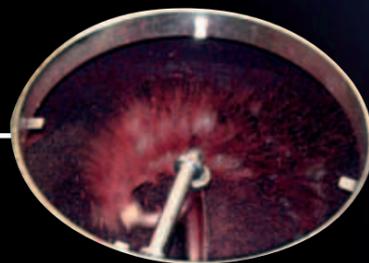
Termómetro digital



Sonda de temperatura con funda exterior



Tinotank con tapa grande y agujero de mano



Vista desde arriba del rociador Monofly y del mosto en el orujo



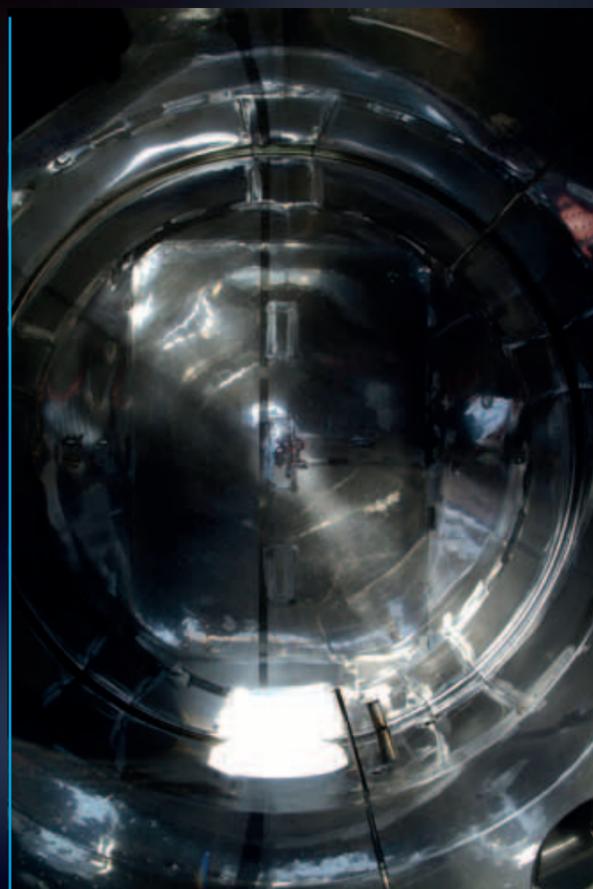
Cuadro eléctrico de gestión de la bomba de remontado o de las fases de bazuqueo



Tapa de gran tamaño para el bazuqueo



Tinotank con el Monofly-tank con aspa autogiratoria



Vista desde arriba del tanque Tinotank



Vista lateral del tanque Tinotank con fondo plano inclinado en un 3% hacia adelante y camisa Termostar

# TINOTANK

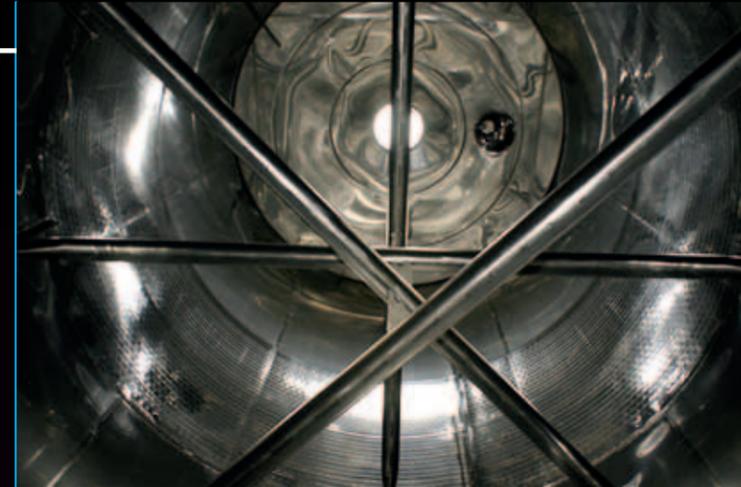
## Fermentador troncocónico clásico

El cono truncado constituye la forma clásica del fermentador ideal para el bazuqueo o el "délestage" porque su forma cónica, durante el bazuqueo, mientras el sombrero de orujo baja en el mosto empujado por el aspa o el pie de bazuqueo, le permite ensancharse y disgregarse. Durante el "délestage", gracias a los palos rompe-sombrero (Palitank), dicho sombrero de orujo bajando se disgrega y ensancha más fácilmente en relación con lo que ocurre en un fermentador cilíndrico clásico, porque su forma le permite disolverse y ensancharse. Se entrega el Tinotank equipado de todos los accesorios: termómetros, camisas Termostar para calentar o enfriar hasta en el fondo, sistemas de oxigenación fijos o móviles, remontado, sistemas de lavado fijos o móviles, bombas de remontado con cuadros eléctricos provistos de PLC para la gestión y el control total del proceso de fermentación, de aspa de extracción del orujo o hasta del pistón fijo de bazuqueo junto con nuestro sistema de aspa autogiratoria patentada "Moreno".



Tanque Tinotank con camisa Termostar con vías de recirculación forzadas

# El fermentador ideal para el "délestage"



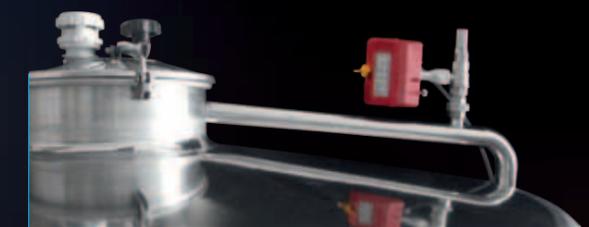
Palitank para romper el sombrero durante el "délestage"



Tapa estanca muy grande con cierre de abrazadera regulable y desenganche rápido



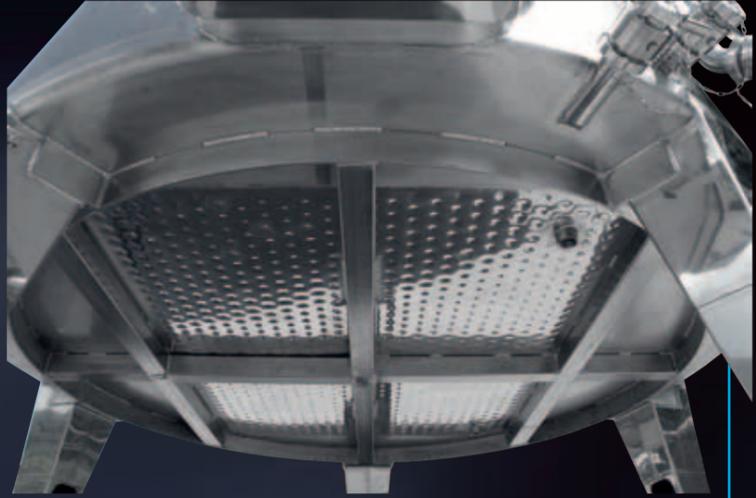
Rociador autogiratorio Autofly para dispersar el mosto en el sombrero de orujo de manera homogénea



Sistema de oxigenación automático motorizado



Vista desde abajo del tanque Tinotank



Fondo plano inclinado en un 3% hacia adelante, termocondicionado con Termostar



Puerta con abertura de guillotina y mecanismo de descarga mecánica del orujo "Meccanotank"



Cuadro de mando de la temperatura y de los remontados automáticos



Fondo plano inclinado en un 3% hacia adelante, con aspa de extracción mecánica



Fermentador troncocónico termocondicionado "Termostar" para la fermentación a temperaturas controladas



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Departamento de almacenamiento equipado de tanques con camisas Termostar para la fermentación maloláctica con innergas

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# NOVELTANK

Fermentación para la maceración carbónica de uvas enteras

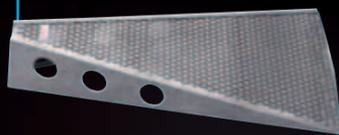
Habiendo sido planteado específicamente para llevar a cabo la maceración carbónica, es un fermentador provisto de todos los equipos para realizar cómodamente la carga y descarga de las uvas enteras. Se le ha construido específicamente para el proceso clásico de maceración, puesto que se le carga con uvas enteras por medio de una cinta transportadora a través de sus puertas delanteras y superior. Un sistema automático pone en marcha la fermentación maloláctica, controlando su ciclo hasta el final, puesto que está equipado de rejillas separadoras de las uvas desde el pequeño porcentaje de mosto. Se le puede equipar de un inyector de CO<sub>2</sub> y de cuadros eléctricos que mandan sus distintas fases y procesos hasta tanto que, después que la temperatura ha bajado, hay que vaciar las uvas maceradas. Está equipado de camisas de acondicionamiento, tolvas móviles de carga, termómetros y sondas de control constante de la temperatura, inyectores de CO<sub>2</sub> y sistemas de lavado para la limpieza al final del ciclo. Después del empleo se vuelve un tanque normal de almacenamiento de vinos acabados.



Cinta transportadora para uvas enteras con tolva para descargar las cajas, y tolva para recoger gotas plana donde seleccionar las uvas y cinta transportadora ascendente para cargar las uvas enteras desde arriba por medio de un embudo en el Noveltank.

especial para producir el vino nuevo

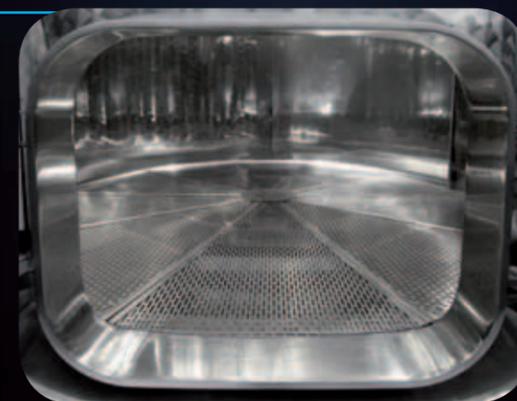
Sector de rejilla móvil a desmontarse después de la fermentación, que se apoya en el fondo



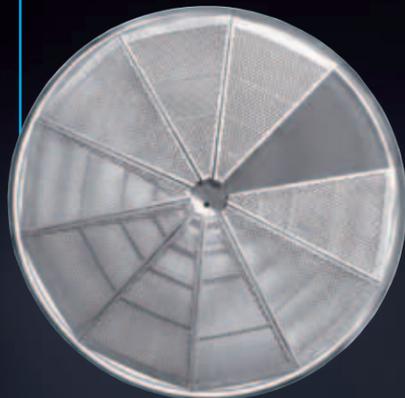
Rejilla móvil en el fondo para separar y drenar las uvas del mosto



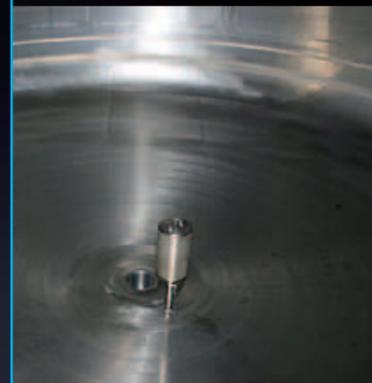
Termómetro digital



Vista desde arriba de un mecanismo de rejilla móvil apoyada en el fondo para mantener las uvas enteras separadas del mosto



Elemento poroso en acero AISI 316 sinterizado colocado en el fondo para la emisión del CO<sub>2</sub> desde abajo



Sonda de temperatura con funda exterior



Noveltank con ambas tolvas para cargar las uvas enteras



Embudo móvil para cargar las uvas enteras desde la tapa superior central

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Vista del sistema de inyección de CO<sub>2</sub> desde abajo



Mecanismo para recoger el CO<sub>2</sub> y encauzarlo otra vez hacia abajo, equipado de turbina "Turbofan"



Fermentador Noveltank para los procesos de fermentación maloláctica con uvas enteras, equipado de varias piezas para facilitar la descarga y la carga de las uvas enteras



Tolva móvil para cargar las uvas enteras a través de la puerta rectangular superior delantera





MT de la serie "S" Termo con camisa de 3-5,5-8-10-15,5 hl, completo para la fermentación y el almacenamiento.

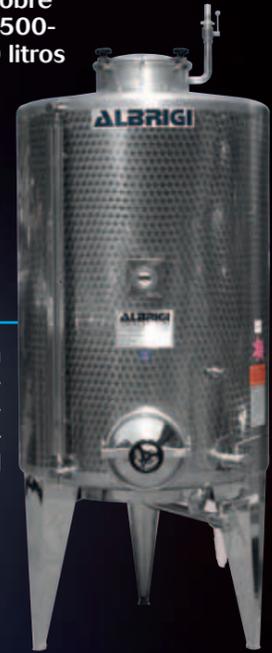


Enotank para almacenar vinos de 3-5-8-10-15,5-20-28-34-52 hl



Fusto de 75-110-200 litros con tapa de cierre estanco, abrazadera en acero inox regulable y asas

Mixtank móvil sobre ruedas de 300-500-750-1000-1500 litros



Minitank de la serie "S" de 3-5-8-10-15 hl, completo para la fermentación y el almacenamiento



Tanque Siemprelleno (siemprelleno) de la serie "S" Termo de 3-5,35 - 6,60 - 9,25 - 11 - 14,7 hl, completo para la fermentación y el almacenamiento



Tina de 100-200-300-400-500-600-1000 litros



Cubo de 12 litros



Multitank para almacenar vinos de 3-5-8-10-12,5-15-20 hl



Export de 75-120-200 litros con tapa neumática y de aceite o tapa antipolvo



Escalera en acero inox "Security"



Meditank Termo de 20-26-34-40-50 hl, completos para la fermentación y el almacenamiento

# EUROTANK

## Unicos en el mundo

Hemos sido los primeros en el mundo en producir en gran serie la gama de tanques de tamaño pequeño y mediano en acero inox AISI 304L y AISI 316L, pulidos al brillo al interior y roseado al exterior de serie, con paso corto y bien marcado: es el roseado más brillante en absoluto. Hemos sido igualmente los primeros en aplicar los accesorios por medio de líneas redondeadas y de autolimpieza de la chapa, siendo todas las soldaduras interiores laminadas y redondeadas, de autolavado con acabados "HIGH CLEAN" y, por consiguiente, todas pulidas o alisadas planas. Somos los únicos en el mundo en producir más de 90 modelos de productos. Asimismo, somos únicos en la calidad y en el cuidado de los detalles y de los accesorios, en el servicio y en la investigación de nuevas soluciones, para satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes productores pequeños y medianos, pero con las exigencias de las grandes bodegas. Por esta razón, nuestra gama es tan completa y variada: en efecto, cada cliente encuentra en la gama de Albrigi Technologie el modelo que buscaba, con la cabida que le hace falta, en relación con las exigencias de espacio y de volumen a contener. Somos los únicos en otorgar 25 años de garantía en nuestros productos, porque estamos seguros del resultado que se va a conseguir, después de haber ensayado de todas las formas y en todas las situaciones, hasta las más críticas, todos nuestros modelos Eurotank. Estamos seguros de estar en lo cierto afirmando que en 30 años de actividad hemos suministrado a nuestros clientes un producto serio y calificado, que sobrepasa las expectativas. Un éxito que sigue y, por esta razón, somos UNICOS EN EL MUNDO.



Eurotank: una gama completa de 15 modelos de tanques pequeños y medianos de todas las formas, en todas las soluciones y todas las cabidas

# una gama completa de pequeños tanques desde 3 hl hasta 50 hl



Tanques Semprepieni (siemprellenos) mini de 290-535-660-1100-1470 litros con flotador de aire o aceite, portezuela ø 300 y pies móviles



Tanque Tirol de almacenamiento y fermentación de 10-15-20 hl



Minitank de 300-550-800-1000-1550 litros para el almacenamiento y la fermentación, con puerta ø 300, tapa ø 400 y pies móviles



Tanque Semprepieno (siemprelleno) Medi Termo de 19,8-24,8-33-40-50 hl, con camisa de acondicionamiento



Tanques Semprepieni (siempre-llenos) medianos de 19,8-24,8-33-40-50 hl, completos para la fermentación y el almacenamiento



Argana para levantar el flotador para Variotank



Tanque para transporte de 10-15,5-20-28-34-52 hl



Meditank "Termo" de 20-26-34-40-50 hl con camisa de acondicionamiento



Sonda de temperatura con funda exterior



Termómetro digital



Sistema de inertización con gas nitrógeno para Minitank, Paletank y Tirol, aplicable en todos los modelos Eurotank



Tanques Bigtank de 750 hl y Politank de 360 hl + 360 hl con sistema de lavado Cleanfix, todos con fondo bombeado

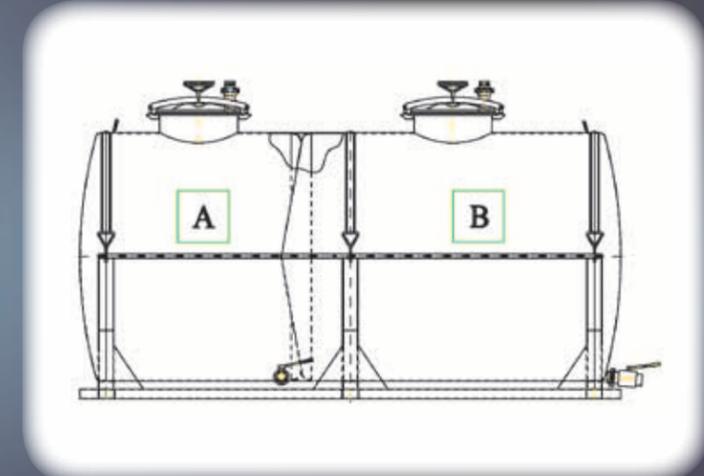


e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# TRANSPORTE

## HOMOLOGADOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Nuestra empresa ha tenido siempre en cuenta las necesidades de transporte y, por lo tanto, hemos puesto a punto una gama completa de tanques de todas las cabidas y asimismo de todas las formas, junto con unas soluciones técnicas únicas que permiten conseguir unos tanques de tamaño pequeño y mediano para transporte, fijos o móviles, pero estables durante el transporte y que no son afectados en absoluto por las vibraciones procedentes de la carretera. Los tanques Albrigi están equipados de todos los accesorios, desde las puertas superiores de acceso al agujero de hombre y a los varios accesorios de servicio: válvulas, niveles, purga de aire, estribos de anclaje, tabiques interiores (con el famoso fondo con contrafondo alimentario exclusivo de Albrigi), mamparos y rompeolas. Las zapatas de soporte están realizadas en acero inox, son sólidas, con estructura independiente amortiguada con caucho de apoyo y fajas regulables así como los grandes tanques de transporte a ensamblar, de manera tal de poderlos sujetar en corto lapso de tiempo en la batea del camión, o las famosas zapatas de autosoporte, pero paletizables, con tanques llenos o vacíos. Completa la gama la serie de tanques aislados con aislamiento ISOTANK o ISOFIX, con acabado interior pulido, hasta esterilizable por vapor, equipados de sistemas de lavado fijos "CLEANFIX" o termocondicionados con nuestras camisas TERMOSTAR o TERMOTIG, pasarelas de servicio antideslizantes con barandilla y escaleras plegables de acceso. Todo esto para facilitar el trabajo del operador y volver más cómoda y segura en el curso del tiempo la fase de transporte de los líquidos.



Superspeedytank Tanque con 2 compartimentos y fondo separador con contrafondo patentado Albrigi

## transporte cómodo y seguro de líquidos alimenticios



Speedyspecialtank, tanque con zapata de soporte intercambiable y distanciadores separadores para bloquearlo en la caja del camión



Speedytank, sistema de empleo de nuestros tanques de transporte hasta 8 hl y 10 hl



Speedytank, tanque para transporte de 1 compartimento único de 50 hl

Speedy-paletank, tanque con zapata de soporte para ser descargado y cargado estando lleno



Speedytank, tanque para transporte de 2 compartimentos distintos de 50+50 hl



Speedytank, Tanque con zapata de soporte para ser descargado y cargado estando vacío



Transtank, tanque de 16.000 litros fijo sobre camión con remolque

Droptank, tanque removible, aislado de 15.000 litros para alimentos



Speedytank, tanque para transporte de 3 compartimentos distintos de 30+30+50 hl

aprovechamos el espacio en un 100%

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

# COMPATANK

Aprovechamos eficazmente el espacio.

Se ha planteado Compatank para aprovechar de manera óptima el espacio. El mismo consigue, en efecto, recuperar un 25% de espacio en relación con un tanque normal cilíndrico vertical. Se le construye con ángulos redondeadas y paredes ligeramente bombeadas para contener la sobrepresión interior, estando el interior pulido al brillo de serie y teniendo espesores adecuados para resistir las presiones y depresiones, con cabida desde 3 hl hasta 300 hl, a la medida. También Compatank es un recipiente vinario, a todos los efectos y puede utilizarse para el almacenamiento y la fermentación; se le puede equipar de todos los accesorios de servicio, desde las camisas de acondicionamiento en las paredes o en el fondo hasta las puertas para trasegar, a los sistemas de remontado y a aquellos de inertización con gas (nuestro Innergas). Puede construirse Compatank a la medida para aprovechar el espacio hasta en los puntos más difíciles de la bodega. Se le puede superponer, aislar, equipar de sistemas de lavado fijos, decantadores para el desborre, termómetros y sondas de temperatura. Compatank de Albrigi Technologie da un toque de elegancia y racionalidad a la bodega donde está instalado, sugiriendo a quien lo admira la idea de un recipiente sólido y clásico.



Tanque Compatank estrecho y alto



Tanques Compatank superponibles



Sonda de temperatura con funda exterior



Tanque Compatank con paredes termocondicionadas con Termostar



Tanque de almacenamiento y fermentación con esquinas redondeadas y paredes ligeramente bombeadas para aprovechar el espacio

Serie de tanques Compatank de 3-5-10 hl, superpuestos fijos, independientes, para almacenamiento



Serie de tanques Compatank de 50 hl, construidos a la medida, para almacenar vino



Termómetro digital



Batería de tanques Compatank equipados de sistema de nitrógeno, para la venta de vinos a granel



Vista desde arriba del interior de Compatank con bordes y esquinas redondeadas, fáciles de limpiar, y fondo perfilado de autodescarga

# GRAVITANK

## Fermentador con descarga por gravedad

Gravitank es el único fermentador que descarga el orujo por gravedad, sin molerlo ni romperlo adicionalmente. Después del trasiego, el fondo muy cónico y descentrado de Gravitank permite sacar fácil y gradualmente el orujo a través del mecanismo de abertura de la puerta. El tanque se vaciará por completo, únicamente por fuerza de gravedad, sin valerse de motores eléctricos. Gravitank es un fermentador muy económico, fácil de emplear, seguro porque no utiliza mecanismos mecánicos y no requiere mantenimiento alguno, gracias a su sencillez de funcionamiento. Se le suministra equipado de todos los accesorios: termómetros, camisas Termostar en el cilindro y también en el fondo para calentar o enfriar, sistemas de oxigenación en varias versiones, fijos o móviles, caños de remontado, sistemas de lavado fijos o móviles, bombas de remontado con cuadros eléctricos equipados de PLC para la gestión y el control total del proceso de fermentación. Se le suministra también equipado de palos rompe-sombrero para realizar el "délestage", o también equipado del piston neumático fijo de largo recorrido, para realizar el bazuqueo suave por nuestro sistema de aspa autogiratoria patentada "Moreno".



Vista por detrás de Gravitank con fondo cónico inclinado, descentrado delantero.

## se descarga el orujo por gravedad

Rociador autogiratorio Autofly para dispersar el mosto en el sombrero de orujo de manera homogénea



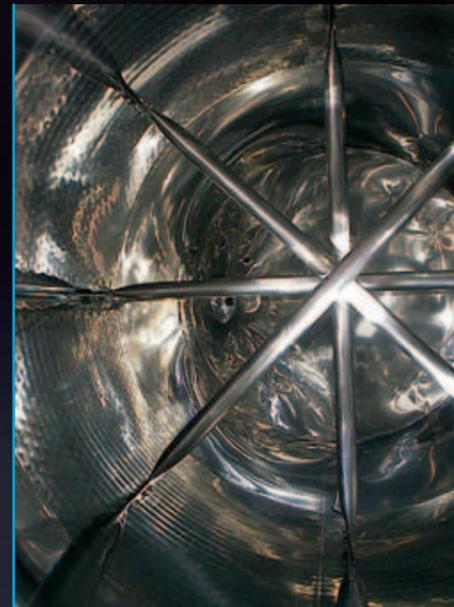
Gravitank con puerta cerrada y bloqueada



Gravitank con puerta totalmente abierta



Puerta delantera totalmente abierta



Palitank para realizar el "délestage" y romper el sombrero durante la fase de fermentación y también muy útil para ayudar a descargar el orujo al final de la fermentación



El fondo troncocónico descentrado ayuda a descargar el orujo por gravedad



Termómetro digital



Vista lateral de Gravitank con puerta abierta y abertura hidráulica



Gravitank, el único fermentador que descarga el orujo sin valerse de mecanismos mecánicos



**ALBRIGI** SRL  
TECNOLOGIE

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Specialtank de 100 hl e Criotank de 100 hl

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

# DRYER

## CONCENTRAMOS LA CALIDAD

Concentrador para mostos de uvas a baja temperatura, apto para elaborar individualmente ya sea mosto fresco como mosto ya preconcentrado. Por consiguiente, nuestro sistema concentrador puede funcionar ya sea individualmente como en batería, aplicándolo aguas abajo de cualquier otro concentrador existente, para incrementar el rendimiento, o bien para mejorar notablemente la calidad del producto, puesto que está construido con arreglo a unos criterios de funcionamiento innovadores y específicos para que el mosto mantenga sus características durante el tratamiento a realizarse.

Utilizando el concentrador Dryer, el mosto durante la fase de concentración se mantiene a una temperatura comprendida entre los 18° y los 20°C aproximadamente y, por lo tanto, todo el sistema se ensucia mucho menos, pudiendo trabajar de forma continua durante largo plazo y descargar el concentrado fresco con unos rendimientos de hasta 500 litros/hora. Se suministra el concentrador equipado de unos intercambiadores de calor específicos para recuperar las calorías residuales desde las instalaciones térmicas o frigoríficas que se encuentran en cualquier bodega, puesto que su baja temperatura de trabajo permite aprovechar las calorías residuales que, en caso contrario, se dispersarían en la atmósfera o se quedarían olvidadas en las instalaciones de cualquier ciclo de trabajo.

Concentrador para mostos bajo vacío que trabaja a 18/20°C para 500 litros de evaporado por hora

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

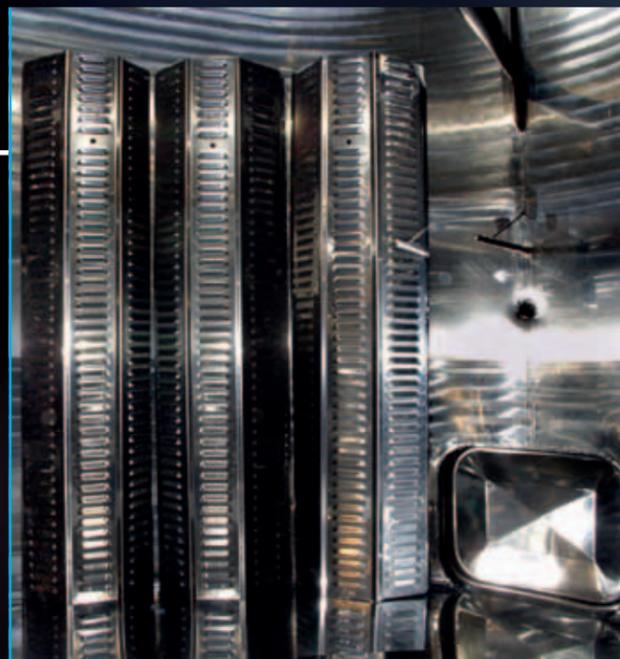
e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Rociador "Motofly" motorizado con velocidad variable



Cielo de fermentador con tapa doble, rociador "Motofly" motorizado y sistema de lavado "Cleanfix"



Rejillas de drenaje para separar el mosto del orujo



Cuadro de mando en acero inox para Meccanotank, equipado de todos los accesorios



Tanque Meccanotank de la serie "S" de 300 hl, equipado de todos los accesorios

Mecanismo rompe-sombrero Palitank



Microinterruptor de seguridad en la tapa

Microinterruptor de seguridad en la puerta

Rociador Autofly autogiratorio del tipo Mono con el mosto



# MECCANOTANK

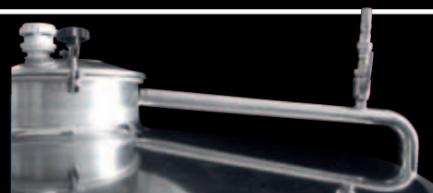
El fermentador con la extracción mecánica del orujo

Meccanotank es el tanque adecuado para todas las bodegas donde hay que vinificar unas cantidades medianas y grandes de uvas, disminuyendo lo más posible el empleo de mano de obra. Meccanotank es un tanque de fermentación equipado de un sistema de aspas motorizadas, que permite descargar rápidamente el orujo que se ha quedado en el fondo después de la vinificación, a través de la puerta. Ya no hacen falta las operaciones de descarga manual de los hollejos, consiguiéndose una productividad elevada de la instalación, en particular por el acoplamiento a sistemas fijos o móviles de encauzamiento (tornillos sinfín, cintas, bombas peristálticas). Para satisfacer unas exigencias variadas de cantidad y de instalación, la serie Meccanotank abarca vinificadores verticales sobre pies, con fondo plano y descarga lateral o desde abajo, adecuados para cabidas medianas, y con fondo troncocónico para descarga lateral-inferior, adecuados para grandes cabidas. El sistema de aspas de extracción está planteado y dimensionado para optimizar el vaciado, dedicando especial cuidado en evitar la formación de "puentes". La motorización puede ser eléctrica o hidráulica y la abertura de la puerta, en relación con las exigencias y las dimensiones, puede ser manual, mecánica o hidráulica. Los motores y reductores tienen dimensiones adecuadas para aguantar sin problema alguno las condiciones de arranque más pesadas. En la instalación de los reductores en el fondo del tanque se ha dedicado especial cuidado al planteamiento de los empaques, para evitar unos goteos peligrosos. Además, el reductor está conectado de manera tal que se le puede sacar y reparar también estando lleno el tanque.



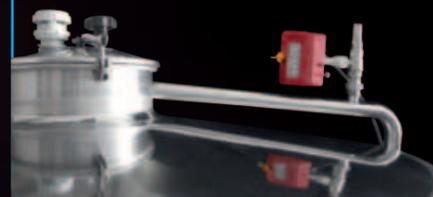
Vista interior de aspa de extracción pulida al brillo

# desde 50 hasta 1200 hl para fermentar vinos tintos y sacar el orujo en automático



Rociador autogiratorio Autofly para dispersar el mosto en el sombrero de orujo de manera homogénea

Sistema de oxigenación manual y motorizado



Puerta de guillotina con jaula protectora



Oxigenador extraíble para válvula de descarga parcial

Puerta de guillotina con vista interior del aspa de extracción



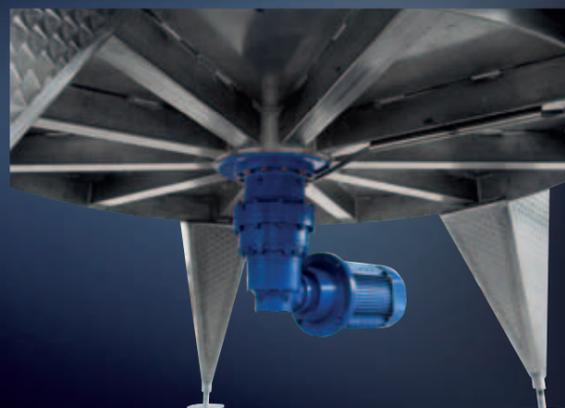
Fermentador Meccanotank de 300 hl con fondo plano inclinado, aspa de extracción, bomba de remontado y Palitank



Fermentador Meccanotank de 600 hl con fondo plano inclinado, aspa de extracción, bomba de remontado y Palitank



Fermentador Meccanotank de la serie "S" de 1200 hl, con cono, aspa de extracción y Turbotank



Caja de mando para el control de la oxigenación y elementos porosos



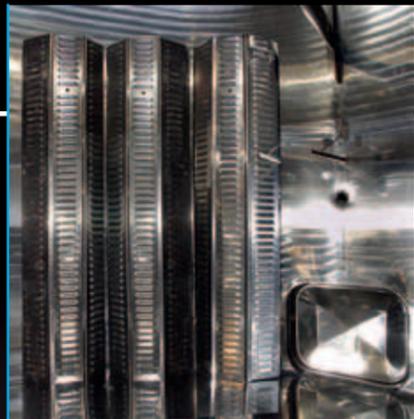
Bodega con tanques Volvotank de 100 hl termocondicionados con Termostar y sistema de lavado Cleanfix

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Tanques Megatank de 2500 hl en acero AISI 304 L -  
cielo en acero AISI 316L



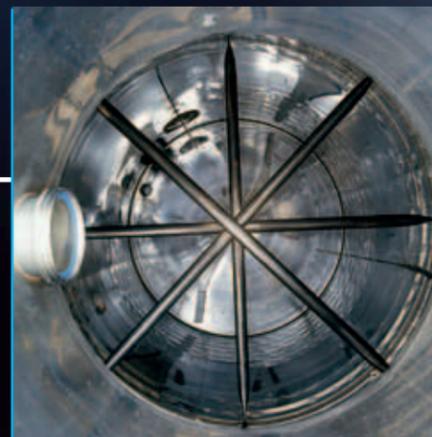
Serie de paneles de rejillas de drenaje de 250x1000 mm, móviles, para retener los hollejos durante el "délestage"



Mecanismo Palitank con rejilla de drenaje en el centro



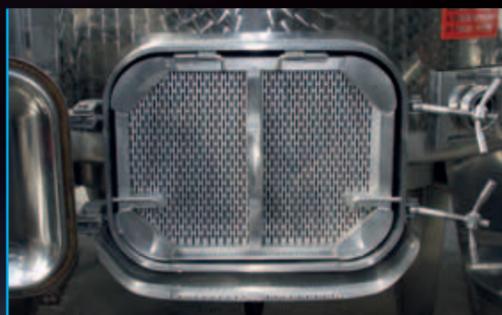
Rociador autogiratorio Autofly para dispersar el mosto sobre el sombrero de orujo de manera homogénea



Vista de Palitank desde arriba



Vista de Palitank desde abajo



Rejilla móvil sobre puerta rectangular de 530x420 mm a ras del fondo



Rejilla móvil sobre puerta rectangular en deslizadero de 530x420 mm

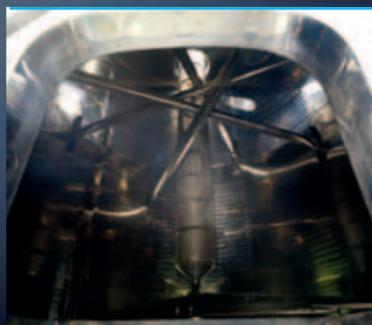


Separador de pepitas por gravedad con descarga desde abajo

Palitank con rociador autogiratorio "Autofly"



Palitank reforzados para fermentador de 600 hl para uvas tintas



Palitank con tubo de red para escurrimiento lateral desmontable



Rejillas de drenaje aplicadas sobre cubas de madera en la válvula de descarga total

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

# DÉLESTAGE CON PALITANK

El sombrero de orujo se rompe por gravedad

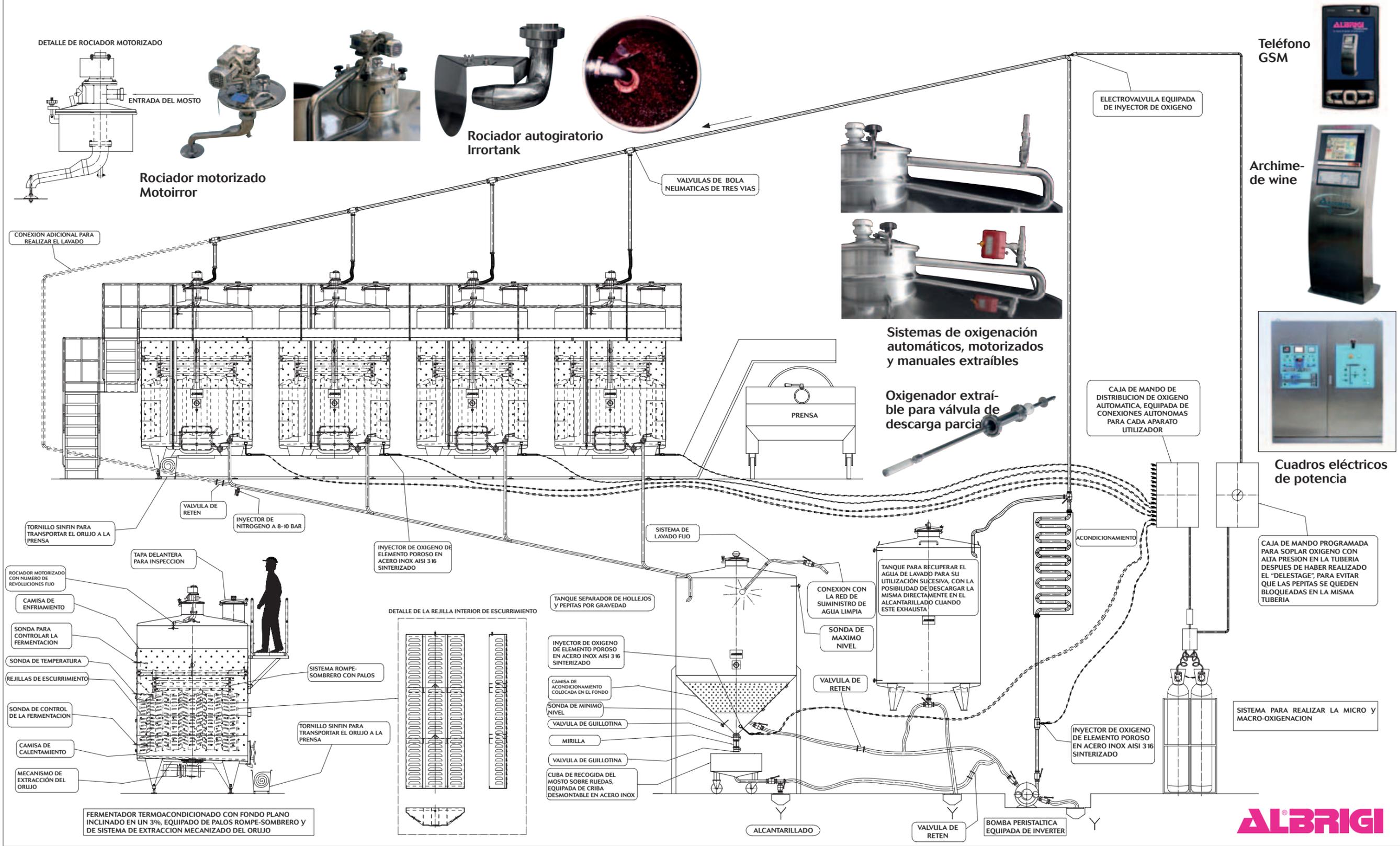
Se ha realizado PALITANK para solucionar todos los problemas de estatismo del sombrero de orujo que se queda compacto y son típicos de la técnica de remontado. Se trata de un sistema de 4 caños reforzados en acero inox, dispuestos radialmente, en varios niveles y descentrados entre sí. La tarea de esta aplicación consiste en "rebanar" y volcar, valiéndose únicamente de la fuerza de gravedad, el sombrero de orujo, ya sea durante la fase descendente (vaciado del tanque), como en la ascendente (llenado del tanque), lo que se lleva a cabo muy lentamente sin macerar los hollejos durante el "délestage". De esta forma, se logra la disgregación total del sombrero de orujo, de manera sencilla y sumamente delicada, remediando los efectos del empleo de equipos motorizados y con la notable ventaja de no producir borras. La disgregación del sombrero de orujo brinda la concreta posibilidad de lixiviar y, por consiguiente, extraer por completo los compuestos que se encuentran en los hollejos de las bayas de uva, consiguiéndose máxima compenetración entre orujo y mosto. El hecho de que los caños pueden quitarse por completo al final de la vinificación vuelve el sistema PALITANK apto para cualquier bodega y se le puede aplicar a cualquier tanque, hasta existente. Acoplado PALITANK a nuestro rociador especial autogiratorio IRRORTANK se completa perfectamente la operación de aluvionado del orujo subyacente, esparciendo de manera homogénea el mosto sobre el mismo.



Vista de un sombrero de orujo que se está rompiendo, bajando por debajo de los Palitank

# sistema automático para llevar a cabo el "délestage" correcta y cómodamente

## DIAGRAMA DE "DELESTAGE" MANUAL/AUTOMATICO CON CONTROL DEL PROCESO DE FERMENTACION





Tanques Vinotank para almacenamiento de 100 hl, equipados de accesorios



Tanques Frigotank de 300 hl y 100 hl termocondicionados con Termostar y aislados con Isotank y Termotank termocondicionados con Termostar y sistema de lavado Cleanfix de 300 hl y 150 hl

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo de siglo de evolución

# ACABADOS CLASSIC

El acabado más utilizado en el mundo



Acabado 2B Natural



"2B NATURAL"  
"2R PULIDO AL BRILLO"

2B es el acabado original decapado natural del laminador de la acerería; el 2R es el acabado especial, pulido al brillo, que se logra por un proceso especial de recocido bajo atmósfera controlada, con las soldaduras ya sea circulares como verticales laminadas, alisadas y satinadas con grano 60.



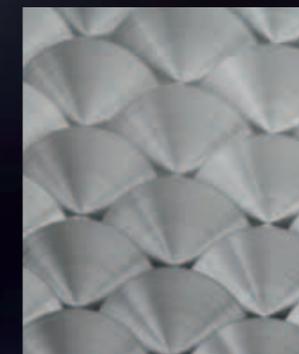
Acabado 2R pulido al brillo "Classic"

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Acabado 2R pulido al brillo "Design"



Acabado "Roseado"

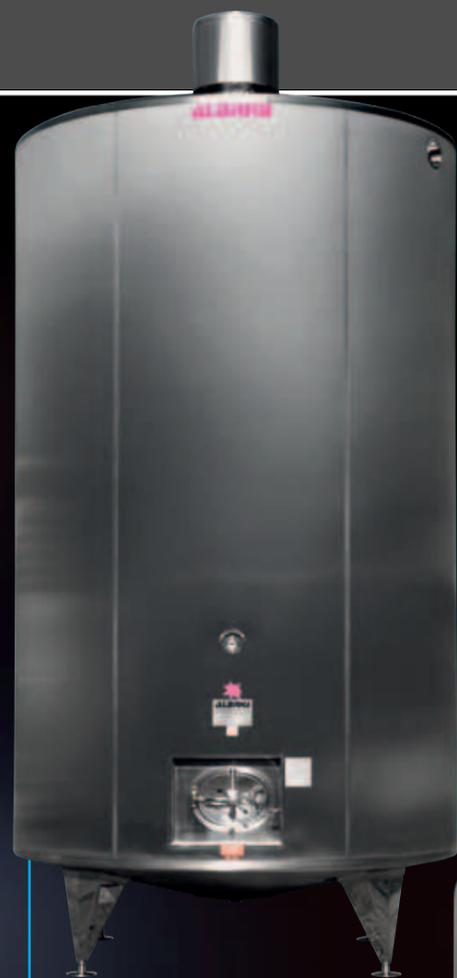


"ROSEADO O ESTANDAR"

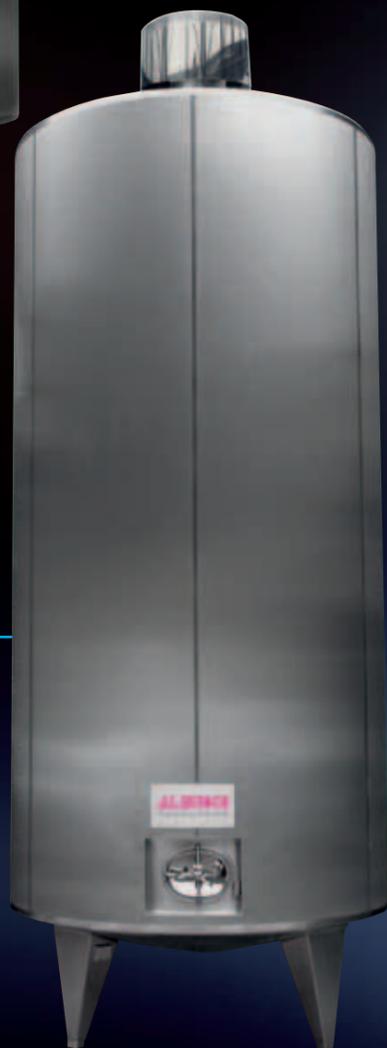
El acabado roseado es aquel que más utilizamos, siendo siempre el mismo desde hace 25 años y exclusivo; se le ha definido el acabado más bonito, puesto que utilizamos siempre y únicamente material 2R de primera calidad "Thyssen Krupp"; por consiguiente, es el estampado más brillante de todos, realizado con "Broca marcada de paso corto y continuo", con las soldaduras ya sea circulares como verticales laminadas, alisadas y satinadas con grano 60.

# ACABADOS "ELEGANCE"

El acabado que destaca por su elegancia



Acabado "Brush" satinado fino



## "SATINADO O BRUSH"

Es el acabado con chapas satinadas previamente con grano 180-220-320-400 colocadas verticalmente, con las soldaduras ya sea circulares como verticales laminadas, allanadas y satinadas con grano 60.



Acabado "Scotch Brite" cepillado muy fino



## "SCOTH BRITE O ELEGANCE"

Es un satinado total y continuo hasta en las soldaduras que son previamente laminadas, ya sea aquellas circulares como las verticales, a continuación son alisadas y allanadas para que no se vean en reflejo, de manera tal que el satinado pueda ser total y continuo sin interrupciones; se suministra con varios granos, en relación con el tipo de acabado exterior pedido; se aplica con ruedas Scotch Brite hasta un grano muy fino.

# ACABADOS "FANTASY"

El acabado artístico en serigrafía único en el mundo



"Colortank"



PATENTE ESCLUSIVA ALBRIGI

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



"PICTURETANK"



# ACABADOS "IMAGE"

El acabado fotográfico con adhesivo



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

## "FOTOTANK"

Es una película adhesiva aplicada en el tanque una vez acabado, realizada en plástico exclusivo coloreado; puede aplicarse también en viejos tanques existentes. Tiene varios años de duración hasta estando expuesta al sol, puesto que se trata de una técnica de impresión sobre películas predispuestas para estar en el exterior y muy baratas.



Minibodega con tanques Vinotank de 30 hl y 50 hl, equipados de accesorios

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Specialtank Termo Double de 150 hl, Frigotank/Politank de 50 hl + 100 hl termocondicionados con Termostar y aislados con Isotank y Vinotank de 150 hl

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



Tanque paletizable de 10 hl, levantado, para la venta de vino a granel

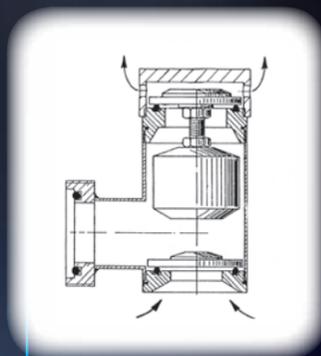


Sistema de almacenamiento para la venta de vino a granel con sistema de inertización por gas nitrógeno



Bola de lavado móvil Topclean para lavar los recipientes de almacenamiento después de su empleo

Pistola en acero inox para verter vinos a granel



Grupo de seguridad gas con válvula calibrada a +40 mb y a -20 mb de tipo alto



Grupo de seguridad gas con válvula calibrada a +40 mb y -20 mb de tipo bajo

Diagrama de sistema de verter vinos a granel con caja de mando de inertización con nitrógeno Innergas

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución



Válvula en acero inox de 2 efectos Ø 40-50-60-80 mm desmontable con 2 platillos de peso para la sobre presión y la depresión con empaques del tipo "O-Ring" en vitón y teflon antiadhesivo



Caja de mando fija con 3 tipos de tanques a almacenar, a 20 mb de presión con nitrógeno para la venta de vino a granel

Caja de mando de almacenamiento móvil, mono-botella, sobre ruedas



# INNERGAS

## Sistemas de inertización con nitrógeno/CO<sub>2</sub>

Innergas es un sistema que permite introducir gas inerte (nitrógeno o Anhídrido carbónico) al interior del tanque, eliminando la oxidación de los vinos y evitando que lleguen a contacto con el aire. Una válvula de seguridad específica de doble efecto, montada en el grupo de seguridad, garantiza la estabilidad de la presión en el sistema y en cada uno de los tanques. El sistema de gas inerte permite utilizar el tanque como un tanque Semprelleno (siemprelleno) normal. Por medio de la caja de mando con dos etapas de reducción, se introduce el gas inerte en los tanques a la presión de 20 mb. Al interior del tanque el gas, siempre presente, sustituye el aire también en el curso del tiraje. La válvula de seguridad de doble efecto en acero inox garantiza la estabilidad de la presión en el sistema y en los tanques. El NITRÓGENO es un gas sin color, sabor y olor alguno, no tóxico y totalmente inerte, que está presente en la atmósfera en un 78%. El ANHÍDRIDO CARBONICO, también presente en el aire, es un gas inerte soluble en los líquidos.



Caja de mando móvil para nitrógeno o CO<sub>2</sub> de 100 m3/hora

# sistemas de almacenamiento para bodegas pequeñas, medianas y grandes



Batería de tanques bajo nitrógeno con Innergas para almacenar vino a granel

Caja de mando de almacenamiento fija, con dos botellas, para servir varios tanques, funcionando con nitrógeno o CO<sub>2</sub> desde 20 hasta 100 m<sup>3</sup>/hora



Batería de tanques paletizables de 10 hl, levantados, para la venta de vinos a granel, con sistema de nitrógeno



Serie de tanques paletizables de 6 10-830-1070-1530 litros, desnudos y aislados para el almacenamiento y el desplazamiento de vinos a granel



INNERPIPE Diagrama de sistema fijo para mandar desde el suelo la abertura y el cierre del sistema de nitrógeno



Caja de mando de almacenamiento fija con Innergas, para servir varios tanques, funcionando con nitrógeno o CO<sub>2</sub> desde 20 hasta 100 m<sup>3</sup>/hora



Tanque paletizable de 10 hl, equipado de grupo de seguridad gas y pistola para verter vino a granel



Pasarela con tanques de 300 hl, con grupo de seguridad y sistema fijo de tubos en acero inox "Innerpipe"



## Bodega con sistema centralizado para la saturación con gas inerte nitrógeno



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo di secolo di evoluzione



Tanques Bigtank de 1200 hl termocondicionados con Termostar, sistemas de escaleras y pasarelas y Cleanfix



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Bodega de fermentación con tanques Specialtank de 200 hl

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



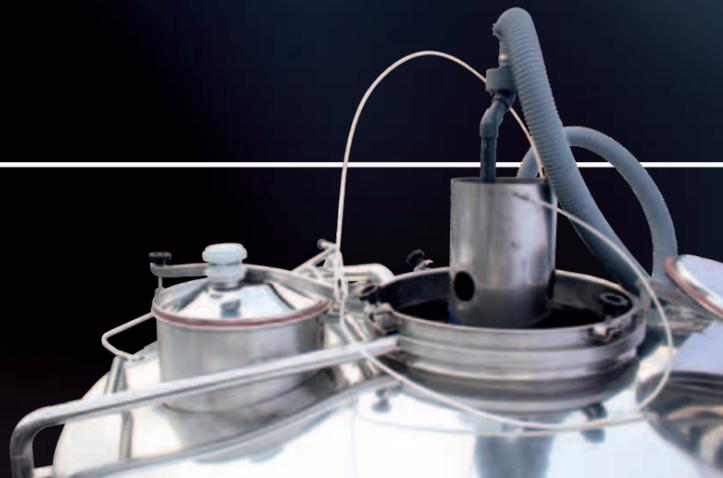
Sistema de oxigenación manual o motorizado



Válvula móvil de cascada



Válvula de cascada aplicada con oxigenador interior y turbina de aireación



Válvula de cascada aplicada con sistema neumático de mando



Válvula de cascada con turbina que hay que desmontar al final de la temporada



Turbina de oxigenación con inyector de inmersión

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Compartimiento superior en fase de carga



Vista desde abajo de la válvula de cascada con el encauzador cerrado

Compartimiento superior en fase de oxigenación



Válvula de cascada abierta con el flujo de mosto en caída

Válvula de cascada con inyector de aire aplicado



# PLUVIATANK

## La cascada por aspersion

El planteamiento innovador del fermentador PLUVIATANK reside en el hecho de que para lixiviar el sombrero de orujo se aprovecha la fuerza de gravedad. Gracias a un segundo tanque instalado en la parte de arriba, con función de acumulación, a través de la cascada de mosto, se logra hundir por completo el sombrero de orujo en pocos segundos, abriendo una válvula al efecto, con un volumen programable de mosto.

PLUVIATANK está equipado de un tablero de control que permite personalizar la gestión de los bazuqueos respecto a su intensidad (volumen de mosto empleado) y frecuencia. El mismo tablero es apto para controlar desde las fases de cascada hasta la temperatura, la oxigenación en todas sus variantes, el funcionamiento de la puerta de guillotina, la marcha y parada del asa de extracción del orujo. Puede utilizarse el tanque PLUVIATANK, una vez acabada la fermentación, como tanque de almacenamiento, puesto que todos los accesorios de fermentación (oxigenadores y válvulas de cascada) pueden quitarse y guardarse: se vuelve así un tanque de almacenamiento normal muy cómodo con todas sus piezas interiores perfectamente accesibles y esterilizables porque no tienen intersticios ni esquinas difíciles de limpiar.

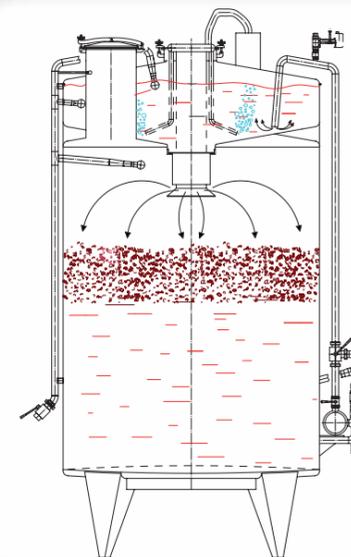


Diagrama de funcionamiento de la cascada de mosto en el sombrero de orujo

# Como llevar a cabo perfectamente el aluvionado sobre el orujo



Aspa de extracción mecánica del orujo



Bomba de carga del compartimiento superior con oxigenador y cuadro eléctrico de mando



Vista desde arriba de ambas tapas



Jaula protectora de las personas durante la descarga del orujo

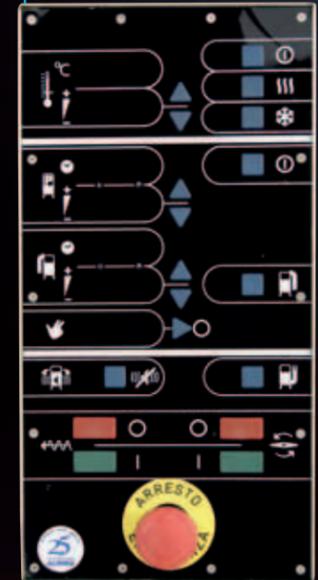


Camisa Termostar



Vista desde abajo del compartimiento superior

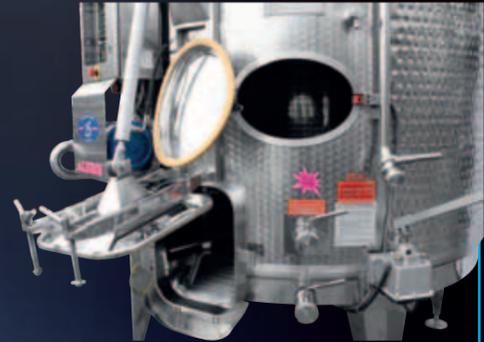
Cuadro de mando con PLC



Funda del cuadro eléctrico



Pluviatank, el fermentador con la cascada y el sistema de oxigenación del mosto



Puerta ovalada y rectangular abierta



Vista desde arriba del compartimiento inferior



Puerta rectangular abierta con deslizadero facilitado para la descarga



El orujo durante la cascada de mosto



El orujo antes de la cascada de mosto





051  
HI.500

050  
HI.500

B-10-02  
VALDESA  
C.M. 2002  
E1011  
CENT

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Bodega con 24 tanques Megatank de 500 hl para almacenar vinos

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



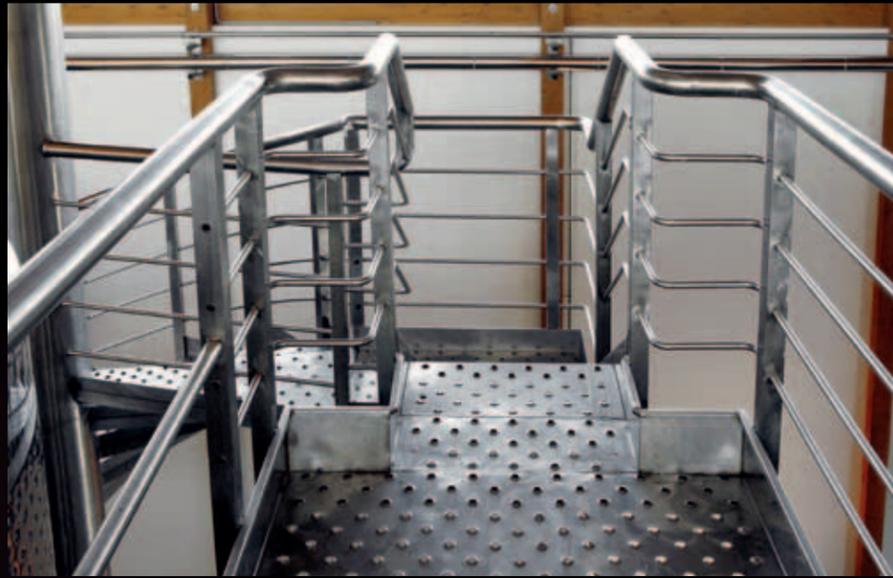
Batería de tanques Termotankdouble termocondicionados con Termostar y aislamiento en la camisa Isoplus y con sistema de lavado Cleanfix





**PASARELAS Y ESCALERAS**





**PASARELAS Y ESCALERAS**





Tanques Voltotank de 20 hl y fermentadores Specialtank termocondicionados con Termostar y con bomba de remontado de 25 hl

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Vinificadores Specialtank termocondicionados con Termostar de 25 hl y 20 hl con "délestage" y bomba de remontado

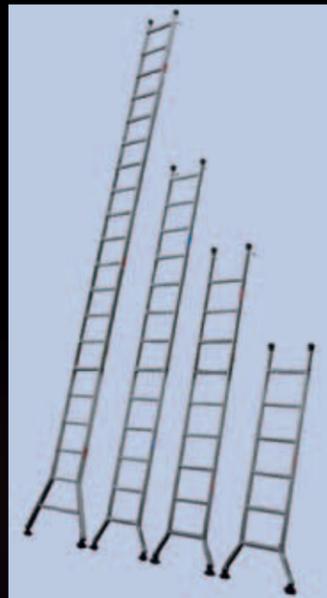


**PASARELAS Y ESCALERAS**

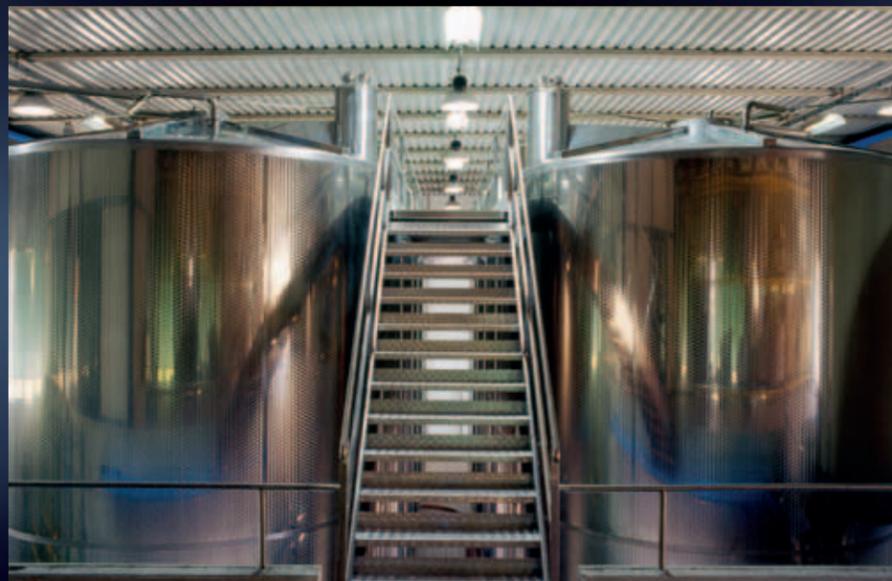


**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución





**PASARELAS Y ESCALERAS**





Tanques Specialtank termocondicionados con Termostar y con todos los accesorios para la fermentación



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

Tanques Vinotank de 150 hl termocondicionados con Termostar Double y sistema de lavado Cleanfix

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

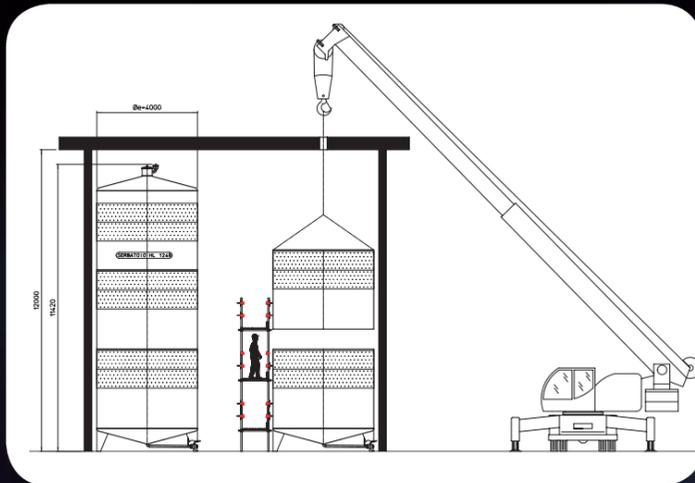
# TANQUES MEGATANK CONSTRUIDOS CERCA DE CLIENTES AL EXTERIOR



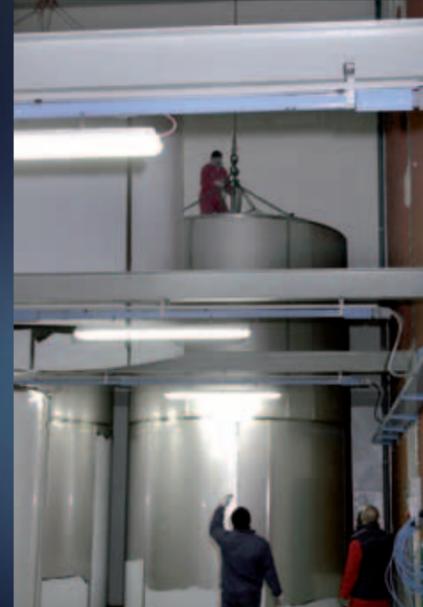
**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo di secolo di evoluzione



# TANQUES BIGTANK CONSTRUIDOS EN LA BODEGA DE CLIENTES



**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo di secolo di evoluzione





**ALBRIGI** S.R.L.  
TECNOLOGIE

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo di secolo di evoluzione

Bodega con Frigotanche de hl 50 e hl 25, y Termotanche de hl 100 e hl 50.

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

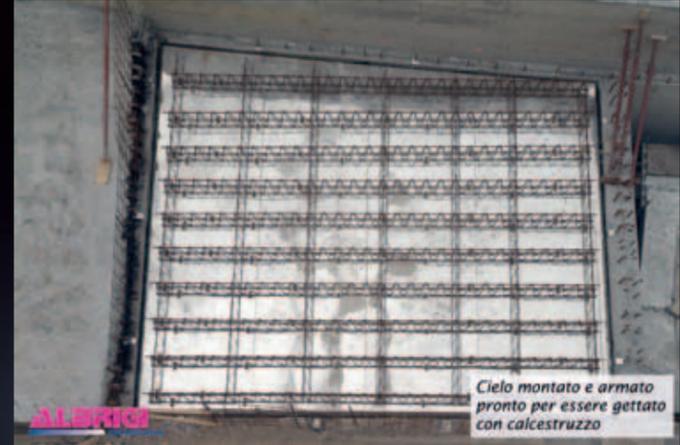
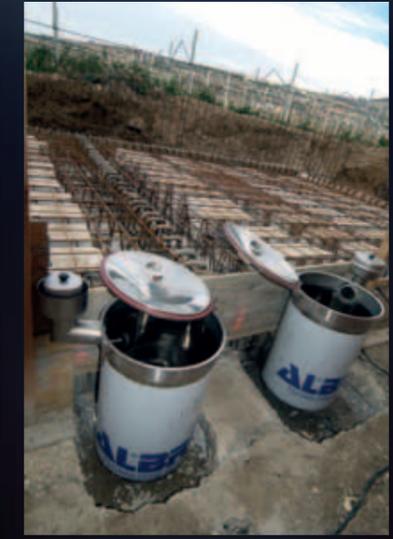
# CEMENTINOX

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un terzo di secolo di evoluzione



Montaje de la  
cielo y armazón

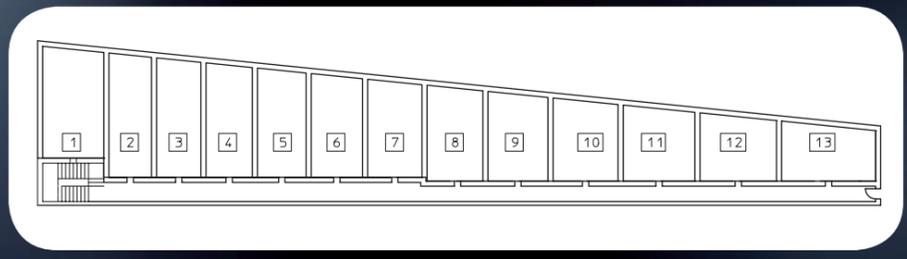
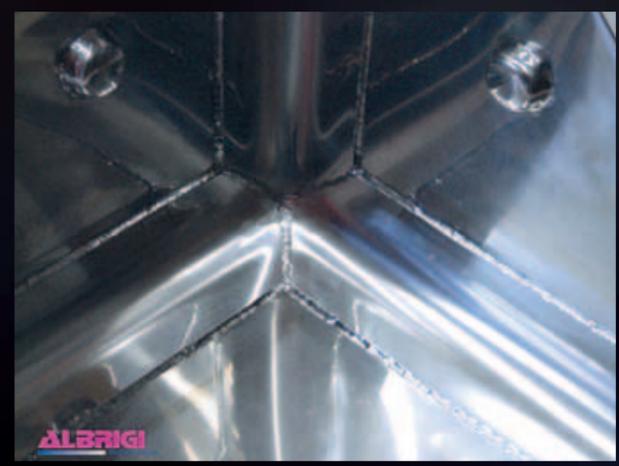
Montaggio del cielo e  
armatura



Cielo montato e armato  
pronto per essere gettato  
con calcestruzzo



Cielo montado y arma-  
da, lista para ser vacia-  
da con hormigón



## SISTEMA DE CONTROL Y GESTION TOTAL DE LAS INSTALACIONES ENOLOGICAS EN LA BODEGA

El Sistema Archimede se compone de una consola electrónica adelantada, a conectarse con cada aparato que produce energía y servicios, para gestionarlo y controlarlo, como, por ejemplo, un fermentador a programarse; estando colocada en un elegante tablero en acero, permite mandar la realización de innumerables operaciones de manera autónoma, planteando unos ciclos de trabajo hasta complejos o bien unas recetas de elaboración independientes para cada aparato o recipiente en acero inox. El sistema puede gestionar y controlar automáticamente una serie amplia de operaciones, como la carga y pesada de las uvas, el calentamiento y enfriamiento de las distintas fases de fermentación o procesos, la predisposición de lavados automáticos y funciones de restablecimiento de las instalaciones, y asimismo muchas funciones más que se describen a continuación, cabiendo la posibilidad de gestionarlas a distancia por el envío de SMS.

El sistema nace abierto y, por consiguiente, puede ensancharse integrando unas nuevas funciones sin que haga falta sustituir los aparatos existentes. Cada unidad está equipada de display gráfico y teclado multifuncional, con pulsadores específicos para cada función deseada. La automatización es esencial, porque permite alcanzar la calidad más elevada de elaboración, gracias a la detección de los parámetros de proceso en tiempo real, y optimizar las instalaciones en relación con el producto a elaborar.

Gracias al adelantado "software" de supervisión, personalizado y exclusivo, se pueden llevar a cabo todas las personalizaciones y programaciones que hacen falta para realizar un gran número de controles en las instalaciones existentes. Cabe además la posibilidad de intervenir en seguida en cada recipiente o aparato de proceso, directamente desde la consola, así como producir y recuperar datos históricos y archivarlos durante 10 años en forma de tablas y gráficos, para cotejarlos hasta con unos valores teóricos y de interfazar dichos valores con la gestión del sistema.

Pero esto no es todo: el sistema permite controlar, en efecto, hasta los parámetros ambientales de las zonas de almacenamiento y trabajo, pudiéndose disponer así siempre de los valores de temperatura y humedad deseados; es posible además dialogar con el sistema a través de un teléfono móvil desde cualquier lugar del mundo, hasta a través de Skype, conectándose directamente y mandando en tiempo real unas modificaciones y unos controles exactos, al coste de un SMS o de una llamada por teléfono de pocos minutos.

El sistema puede implementar la "trazabilidad".

De esta forma, el mundo se vuelve más pequeño y, a través de Archimede, todo está bajo control.

### LISTA DE LOS SERVICIOS QUE CONTROLA EN EL CAMPO

- Mapa de la empresa
- Mapa de los viñedos (selección de las uvas)
- Archivo vitivinícola y genético
- Riego
- Gestión y programa de los tratamientos en el viñedo
- Control atmosférico exterior remoto de los viñedos por radio
- Control por vídeo hasta de los viñedos por radio y almacenamiento de los datos
- Pre-vendimia
- Vendimia
- Pesado
- Selección de las uvas
- Molienda
- Gestión de autovehículos en el viñedo
- Gestión de pozos o sistemas de riego con control de las reservas de agua

## LISTA DE LOS PROCESOS DE FERMENTACION Y TRATAMIENTO DE LOS MOSTOS QUE CONTROLA Y GESTIONA

- Refrigeración de las uvas
- Tratamientos térmicos de los mostos y de las uvas estrujadas
- Criomaceración (Criotank) - Batonnage (Bâtontank)
- Tratamiento de las borras finas - Remontados
- Bazuqueo (Monofolltank) - Aspa giratoria (Volvotank)
- Sombrero sumergido (Supertank) - Cascada (Pluviatank) Turbina de remontado (Turbotank) - Délestage mecánico (Délestage)
- Maceración carbónica (Noveltank)
- Ice wine - Clarificación en frío (Chiaritank)
- Fermentaciones malolácticas
- Délestage en frío (Délestage)

### CONTROL Y GESTION DE LOS PROCESOS Y SERVICIOS EN LA BODEGA

- Gestión uvas procedentes de suministradores
- Gestión contable uvas a desecar
- Desecación de las uvas con control atmosférico en el depósito de fruta
- Estrujado
- Prensado
- Control, gestión y almacenamiento de los datos de la fermentación en las distintas fases
- Gestión general de la bodega y gestión de la cantidad de mostos o vinos en los tanques o fermentadores
- Gestión de los equipos e instalaciones de molienda, filtración, bombas, transvases, llenados
- Refrigeración de uvas y vinos
- Acondicionamiento general de la bodega
- Gestión de la temperatura y humedad en la sala de toneles de envejecimiento
- Calefacción general
- Aspiración de CO2 desde la bodega
- Producción de aire / nitrógeno
- Producción de vapor
- Gestión sistema de lavado
- Gestión sistema de embotellamiento
- Almacén de etiquetas - cajas de cartón - tapones - botellas - cápsulas - pegamentos
- Control de las aguas de descarga
- Gestión alumbrado y ventilación de la bodega
- Costes de explotación
- Gestión contable y almacén
- Suministradores
- Facturación
- Gestión clientes
- Gestión transportes
- Gestión marketing
- Gestión agentes
- Gestión de eventos
- En la bodega: gestión general de los sistemas de producción de energía
- Control de las energías alternativas
- Ahorro energético
- Bombas de calor, geotermia, paneles fotovoltaicos, pantallas de espejo
- Transmisión de datos - Alarma robo
- Controles interiores de seguridad - Alarma secuestro
- Control por satélite de los servicios y de las mediciones
- Alarma instalaciones que puede oírse a través de teléfono portátil



**ARCHIMEDE**  
minor wine

**ARCHIMEDE**  
major wine

**ALBRIGI**  
TECNOLOGIE  
Un tercio de siglo de evolución

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) - <http://www.albrigi.it>

**TODO ESTA BAJO CONTROL**



**ALBRIGI**  
 TECNOLOGIE  
 Un tercio de siglo de evolución

# Albrigi, una empresa cuyo espónsor oficial es la Tecnología

## "ACABADO ESPECIAL INTERIOR DE AUTOLIMPIADO ESTANDAR" Y 25 AÑOS DE GARANTIA

Todos los tanques y las instalaciones ALBRIGI están realizados única y exclusivamente con acero de primera calidad 2R PULIDOS AL BRILLO, procedente de la mayor acerería europea, THYSSEN KRUPP, en lotes de colada específicamente planteados para nuestra empresa, a petición específica nuestra, por medio de pedidos programados tempestivamente para conseguir un ALTA calidad constante en el curso del tiempo, siempre lista y disponible en almacén en rollos que son sellados y archivados en nuestro almacén blindado de metales. Todos los distintos rollos están acompañados por análisis de colada, confirmando que las recetas de los metales básicos de la aleación son puras y libres de impurezas; queda excluido, por lo tanto, de antemano el empleo, de aceros de procedencia "dudosa".

De esta forma estamos seguros de la calidad y pureza de la colada, puesto que esta acerería es aquella más especializada a escala mundial en la producción de aceros inox, con acabado 2R (pulido), que nos suministra con superficie ya lisa con rugosidad estándar 0,05 Ra farmacéutica, y en la práctica ya listos para su empleo. Todos nuestros TANQUES tienen el interior pulido al brillo de serie, con todas las soldaduras realizadas por el sistema de TIG/PLASMA en "WORK-FLOW"; las chapas de los cilindros son verticales y no horizontales; por consiguiente, todas las soldaduras planas hasta los 6 metros de largo están realizadas en automático sobre barra de cobre enfriada, todas colocadas verticalmente (hemos quedado los únicos a escala mundial que utilizan este sistema). Las soldaduras de tope circulares de los fondos y de los cielos hasta 4,2 metros de diámetro están todas realizadas siempre (y hasta en esto somos los únicos) sustentadas al interior por una barra circular de cobre de apoyo de la soldadura, enfriada con agua en recir-

culación (sistema exclusivo), siempre en automático con doble protección de gas (ARGON + NITROGENO para la primera zapata + NITROGENO en el lado opuesto que sobresale de la faja de cobre), de manera tal que resulten ser todas blancas en ambos lados y no oxidadas, puesto que todas las soldaduras son enfriadas en seguida. Nuestros tanques salen de serie todos con las soldaduras circulares de hasta 3 metros de diámetro ESTIRADAS POR RODAMIENTO y las soldaduras verticales de hasta 6 metros de largo LAMINADAS EN FRIO, para allanarlas y aumentar, por lo tanto, su resistencia mecánica y sobre todo para redondear o allanar el cordón de soldadura interior, de manera tal que todas las soldaduras resultan ser planas, lisas o sobresalgan muy poco, habiendo CASI DESAPARECIDO. A continuación, son todas decapadas y pasivadas, con agente de pasivación biodegradable, en lugar del agente nítrico (que es más contaminador) y pulidas al brillo con SISAL y pasta de pulir abrasiva de grano fino (ecológica), obteniéndose una superficie muy brillante y fácil de limpiar o esterilizar hasta únicamente con vapor a 120°C sin detergentes. En realidad, se consigue un interior del tanque que es DE AUTOLAVADO: se trata de un sistema exclusivo nuestro de acabado interior llamado "HIGH CLEAN", el único provisto del CERTIFICADO ORIGINAL PARA EMPLEO ALIMENTARIO, el único en el sector enológico, que permite al usuario eliminar tiempos muertos; ha sido planteado y realizado específicamente para ser lavado con las normales bolas de lavado "SPRAY BALL" con agujeros y caudales estándar, aplicadas fijas en el tanque. Por consiguiente, es posible evitar tener que entrar de vez en cuando en los tanques para inspeccionar o limpiar zonas escondidas o escasamente accesibles o accesorios interiores variados no visibles. Todos los accesorios son de primera calidad, selecciona-

dos y ensayados en el curso del tiempo y son aptos para satisfacer todas las exigencias de los clientes, hasta las más exclusivas y especiales, estando aplicados siempre con desarrollos del tanque, por medio de chapas embutidas perfiladas y redondeadas para conseguir mayor solidez de la estructura, evitando las vibraciones y favoreciendo la fase de lavado. Todos los pies son cónicos, de cajón, estancos y sumamente sólidos, sobredimensionados para su tarea. Los mismos son aplicados con arreglo a una técnica especial antisísmica en el fondo, por medio de aros especiales tirantes exclusivos de Albrigi de refuerzo, ensayados en el curso del tiempo. Cada órgano mecánico que manda cualquier movimiento como, por ejemplo, una bomba, un pistón, un agitador, un asa de rotación del orujo o un extractor de orujo se aplica con arreglo a las más estrictas normas internacionales sobre la seguridad para los constructores de maquinaria, y está siempre acompañado por el manual de empleo y mantenimiento, con dibujos, cálculos estáticos y manual de repuestos redactados en el idioma del cliente. Se dedica un cuidado único en nuestro sector a los accesorios de seguridad, como los cárter de protección, barandillas, microinterruptores, sensores eléctricos y fotocélulas para que el operador esté protegido en todas sus actividades. Todos los cuadros eléctricos están contruidos cumpliendo con las normas internacionales más estrictas, con los equipos para la seguridad del operador instalados en número doble en relación con lo establecido por la norma más restrictiva aplicable para la seguridad de que se trata, con el fin de proteger al operador que utiliza nuestros equipos en todas las situaciones de posible peligro, facilitando su trabajo, avisándolo y amparándolo en la máxima medida posible contra los imprevistos y las averías.

Todos los tanques estándar son ensayados llenándolos con agua durante 12 horas; aquellos sometidos al ensayo PED sometiéndolos a la presión de ensayo durante 48 horas; aquellos especiales de proceso, sometiéndolos a los estrés térmicos y mecánicos con ciclos de servicio de 24 horas sin interrupción. Todos nuestros tanques están contruidos con arreglo a la reglamentación E.H.E.D.G., que protege y garantiza al usuario respecto a todas sus expectativas, y constituye la reglamentación aplicable más estricta establecida hoy día en el mundo, que garantiza la calidad absoluta de los equipos utilizados en el sector alimenticio. Albrigi Technologie puede suministrar aparatos de cualquier tipo, marcados con arreglo a la directiva 97/23/CE-PED y a la directiva 94-9-CE-ATEX. El personal de nuestro departamento técnico posee gran experiencia y reúne los requisitos técnicos adecuados para plantear, calcular y certificar equipos alimenticios hasta muy específicos para empleo enológico, utilizando programas de cálculo internacionales, oportunamente planteados para satisfacer las exigencias de nuestra clientela. Un 73% de la plantilla está constituido por soldadores calificados con arreglo a las normas UNI-EN-287-1.

La empresa está equipada para llevar a cabo ensayos no destructivos en sus productos (RX - líquidos penetrantes) y los controles correspondientes de FERRITA y grado de rugosidad superficial, entregando las certificaciones al efecto. En el conjunto de los acabados, hemos planteado y brindamos unas soluciones únicas en el sector enológico, aptas para calificar de manera exclusiva nuestra producción, volviendo nuestros productos completos y modernos, a menudo de vanguardia, hasta ser considerados por todos como "MAS ADELANTE EN EL TIEMPO"





**ALBRIGI**  
**TECNOLOGIE**  
Un tercio de siglo de evolución

**Albrigi srl**

Via Tessare, 6/A

37023 • Stallavena - Grezzana di Verona

Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427

e-mail: [info@albrigi.it](mailto:info@albrigi.it) • <http://www.albrigi.it>

